



Vin: Kopke Fine Ruby Porto
Producent: C.N. Kopke & Ca

Alkohol: 20%

Lagring: Vinen vinder ikke ved yderligere lagring og kan opbevares opretstående, mørkt og køligt. Vinen bør nydes indenfor 30 dage efter åbning.

Vinificering og modning

Typen lagres på meget store egetræsfade, typisk på ikke under 20.000 liter så vinen bevarer sin frugt og ungdommelige farve.

Smag

Kopke Ruby er en blended port, fremstillet af yngre vine fra flere årgange, mørk, tæt og sødmefuld med intens bæraroma og god fedme i munden.

Nydes til

God som appetizer eller nydes til frugt, is eller ost.

Serveringstemperatur

15-18 °C

Indeholder sulfitter

