



Vin: Kopke 20 Years Old Port

Producent: C.N. Kopke & Ca

Alkohol: 20%

Lagring: Vinen kan holde sig i 30 dage efter åbning, da den allerede er oxyderet på fadet.
Vinen opbevares stående, mørkt og køligt.

Vinificering og modning

Vinen er modnet på fade i størrelsen 550 - 8.000 liter.

Smag

Kopkes 20 Years Old tilhører typen af blended tawnies, hvor Kopke for længst har etableret sig som blandt de førende kvalitetsproducenter.

Kopke 20 Years Old er fremstillet af særligt aromatiske blandinger fra forskellige årgange, men med en aldersprofil på ca. 20 år i blandingen.

Kopkes 20 Years Old er en klassisk ældre blended Tawny, lys mahnifarvet med tydeligt alderspræg med en aroma af moden frugt med puddersukker, tørrede noter af figen og hasselnødder og afbalance-rende syre i såvel næse som mund. Smagen er harmonisk og kraftig med fasthed og med moden frugt og lang, kompleks og let sødme fuld afsked, der afsluttes af den fri syre med stor længde.

Nydes til

Velegnet til hårde ostetyper eller tærter, nøddebase-rede desserter eller tørrede frugter, figner, abrikoser - eller blot som meditations-drink inden et måltid.

Serveringstemperatur

15-18 °C.

Indeholder sulfitter

