



Vin: 10 Year Old Tawny
 Producent: Kopke
 Alkohol: %

Vinificering og modning

Kopkes Tawnies er sammen med Kopkes Colheitas fadlagrede portvine, som fremstilles af udvalgte druer fra Douro Superior og dels fra husets egen Quinta São Luiz, som hører til Douros mest moderne produktionsquintas. Den er beliggende i Tabuaco nær Pinhão og indeholder dels gæstebygning, produktionsfaciliteter, egen kirke(!) og egne vinmarker. Kopke 10 Years Old er fremstillet af særligt aromatiske blandinger fra forskellige årgange, men med en aldersprofil på ca. 10 år i blandingen. Her er det den erfarne kældermesters opgave at fastholde det samme udtryk og stil år efter år.

Smag

Kopkes 10 Years Old er en klassisk Tawny, mahognifarvet med let alderspræg med en aroma af moden frugt, lys karamel og puddersukker med tørrede noter af figen og hasselnødder.

Smagen er harmonisk og kraftig med fasthed og med moden frugt og lang sødmefuld afsked.

Nydes til

Hårde ostetyper, mandel-/nødde-tærter, nøddebaserede desserter eller tørrede frugter, figer, abrikoser - eller blot som meditations-drink inden eller efter et måltid.

Serveringstemperatur

Nydes af gode hvidvinsglas ved 18-19°

Indeholder sulfitter

