

20 Anos Tawny



KRAJ	Portugalia
MINIMALNA TEMPERATURA	10.00 st.C
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	20,0 %
KOLOR	Czerwone
NAGRODY	Wine Spectator 94 pkt, Robert Parker 92 pkt, IWSC Złoto

Więcej informacji:

Intrygujące aromaty toffi, syropu klonowego, miodu i dębu. Złożone nuty karmelu, migdałów, orzechów, suszonych fig, świetnie zrównoważone. Przyjemne wykończenie z posmakiem cytrusów i orzechów.

Potrawy:

Szarlotka z lodami waniliowymi, brownie

Kopke



KOPKE

Kopke to najstarszy dom Porto założony w 1638 roku przez urodzonego w Hamburgu Nicolau Copque (Kopkë). W 1636 roku osiadł w Portugalii, gdzie zajmował zaszczytną pozycję

Generalnego Konsula Ligi Hanzeatyckiej - związku handlowego skupiającego kluczowe miasta w średniowiecznej Europie. W tym czasie kupił jedną z większych posiadłości w dolinie Douro. Dwa lata później pierwsze butelki spod marki Kopke trafiły do Północnej Europy. W 1781 roku firma Kopke & Co zakupiła działki pod uprawę winorośli, stając się pierwszym niezależnym producentem porto, który produkuje własne wino, z własnych winogron, magazynuje beczki i butelkuje samodzielnie swoje wina.

Porto produkowane pod etykietą Kopke - jednej z najstarszych i najlepszych winnic, to synonim bogactwa i najlepszej jakości win z doliny Douro.