



Kopke 10 Years Old White

Herkomst

Douro, Portugal

Druivenras

Arinto, Rabigato, Viosinho

Vinificatie

Met de hand geplukt op het optimale moment, worden de druiven ontsleuteld, gekneusd en omgezet in wijn door een proces van zorgvuldige vinificatie, versterkt door constant onderdompelen van de most tijdens fermentatie. Dit gebeurt in roestvrijstalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur (tussen 16-18°C) tot de juiste zoetheid (baumé) is bereikt. Op dit punt wordt druivenbrandewijn toegevoegd, wat zal resulteren in de uiteindelijke versterkte wijn. Een wijn van hoge kwaliteit, gemaakt door het blenden van wijnen van verschillende oogsten om de reeks sensorische kwaliteiten te bereiken die typerend zijn voor deze oude witte wijnen.

Rijping

De wijnen rijpen gedurende verschillende perioden in eikenhouten vaten, met de gemiddelde leeftijd van alle vatende wijnen in de blend bepalen de leeftijd op het etiket. De uiteindelijke blend geeft uitdrukking aan de kenmerken die ontstaan door de rijping in hout.

Alcoholpercentage

20%

Proefnotitie

Een aantrekkelijke gouden kleur. Elegant en complex, met aroma's van kruiden, overheersende tonen van gedroogd geel fruit en elegante hints van hout. Soepel en rond in de mond, met complexiteit ertussen intense smaken van gedroogd fruit. Een uitstekende afwerking

Wijn-spijs

Gekoeld geserveerd is het een elegant aperitief. Heerlijk bij rijke voorgerechten, zoals foie gras, vol-au-vent of Sint-Jakobsschelpgratin. Omdat hij ondanks de leeftijd opmerkelijk fris is, is hij ideaal met een crème brûlée of een pittige appelcrumble. Gaat perfect met blauwe kaas, zoals Stilton.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

