



# Kopke Reserve Tawny

## Herkomst

Douro, Portugal

## Druivenras

Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca

## Vinificatie

Met de hand geplukt op het optimale moment, worden de druiven ontsleut, 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 28-30°C) tot de juiste zoetheid (baumé) is bereikt. Op dit punt wordt druivenbrandewijn toegevoegd, wat zal resulteren in de uiteindelijke versterkte wijn.

## Rijping

De uiteindelijke wijn rijpt in grote houten vaten voor minimaal 7 jaar.

## Alcoholpercentage

19,5%

## Proefnotitie

Bruine kleur, met een gouden rand. Een krachtig en rijk boeket, met subtiele tonen van vanille, noten en vijg. In de mond is het complex en evenwichtig, met een fijne afdronk.

## Wijn-spijs

De ideale wijn bij desserts met karamel, koffie, abrikoos en gedroogd fruit. Perfect bij gekarameliseerde walnoten, tiramisu, hazelnoot meringue taart en milde kazen (zoals Brie).

## Serveertemperatuur

12-14 graden Celsius

