

Kopke Fine Ruby Port 75 cl 19,5%

Kopke Portugal Douro 75 cl 19,5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein junger, frischer Portwein mit intensiven Aromen von Kirsche und Himbeere, ideal zu kräftigem Käse oder süßen Desserts.

Servierempfehlung

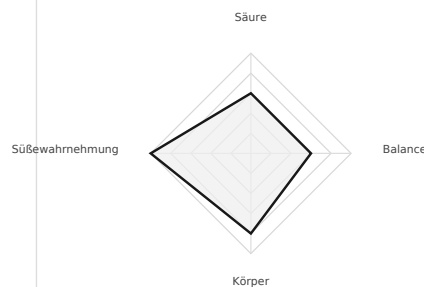
Am besten bei 12-14 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu kräftigem Käse, Crackern oder süßen Desserts.

Genussempfehlung

Ideal als Digestif oder Begleiter zu Desserts.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Süß
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Weich
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Frisch, Jugendlich, Kraftvoll, Ausdrucksstark
------	--

Aromatik

Frucht	Kirsche, Himbeere
Gewürze	Vanille

Abgang

Charakter	Fruchtig, Harmonisch, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Kein Barrique-Ausbau
Naturwein	Kein Naturwein
Holzausbau	Teilweise im Holz ausgebaut

Servieren

Dekantieren	Nicht dekantieren
Glas	Portweinglas
Serviertemperatur	Leicht gekühlt servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Blauschimmelkäse, Hartkäse, Schokoladendesserts, Frucht-desserts, Desserts
-------------------	---