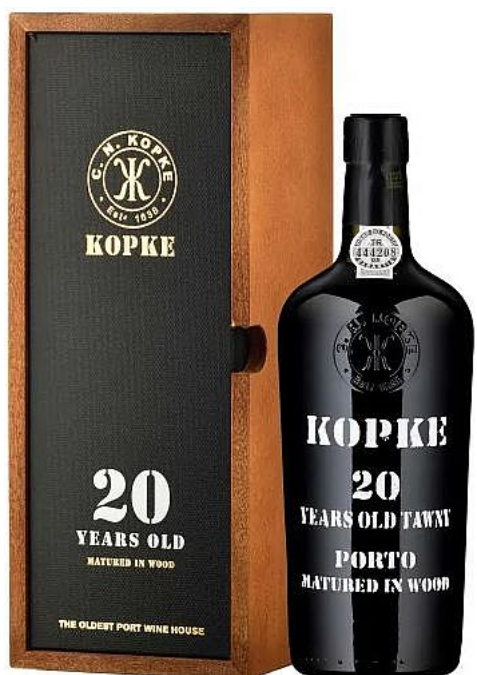


# Kopke 20y Tawny Port 0.75l

» Vína



Kód produktu

L0055745

Kopke 20 let starý port víno ukazuje jemnou oranžovo-zelenou barvu. Jeho nádherný nos je komplexní manželství sušeného ovoce, koření a poznámek jemného dřeva. Na patře jsou jeho příchutě bohaté a koncentrované, s dlouhým a sametovým závěrem.

Dostupnost na hlavním skladě:

2,00 ks  
na cestě 2,00 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem



**KOPKE**

THE OLDEST PORT WINE HOUSE



# Kopke 20y Tawny Port 0.75l

» Vína

## Popis

Značka Kopke byla založena v roce 1638 Němci Christianem Kopke a jeho synem. House of Kopke je nejstarší exportní společnost portského vína, v současné době je Kopke nejstarší značkou portského vína na trhu. Původně z Portugalska, značka přešla roku 1870 do vlastnictví anglického partnera, který ji však roku 1953 prodal rodině Barrose, jež je taktéž velmi silně spjata s portským vínem a jeho exportem. Téměř čtyři století provází značku úspěch, v roce 2006 se stala součástí skupiny Sogevinus. Kopke víno je na trhu opravdu žádané a získalo celou řadu ocenění. Víno má charakteristický tvar lahve, který je vyráběn pouze pro tuto značku.

## Hlavní parametry

Značka	Kopke
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	20 let, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

## LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odřůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Kopke Porto, Av. de Diogo Leite 312, Vila Nova de Gaia, Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.