MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Dalva Port" 20 Years Old

Name:	"Dalva Port" 20 Years Old
Artikel Nr.:	10079
Hersteller:	C. da Silva
Herkunft:	Portugal
Region:	Douro
Rebsorte:	Tinta Barocca, Tinta Cao, Touriga Nacional, Tinta Roriz und Touriga Francesa in wechselnder Zusammensetzung
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	20,0%
Beschreibung:	Delikate Würze in der Nase. Am Gaumen zeigen sich komplexe, gut ausbalancierte Noten von Schokolade und Orangenmarmelade, ergänzt von subtilen Gewürzennoten. Fruchtig, dabei seidenweich mit bleibendem Nachhall.
Herstellung:	Das Traubengut stammt von ausgewählten Lagen im Douro-Gebiet am gleichnamigen Fluss im Landesinneren. Gemäß der traditionellen Herstellung von Portweinen wird die Gärung des Mostes durch Zugabe von fein destilliertem, hochprozentigem Weinalkohol gestoppt. Somit ergibt sich ein Alkoholgehalt von ca. 19% Vol. bei entsprechender Restsüße aufgrund des stummgemachten Mostes. Nach der Vinifizierung verbleibt der Wein normalerweise rund ein halbes Jahr im Douro-Tal, bevor er nach Vila Nova de Gaia, dem Herzen der Portweinproduktion am südlichen Ufer des Douro gegenüber von Porto, gebracht wird. Dieser Portwein wird aus Cuvées unterschiedlicher Jahrgänge hergestellt, die in ihrer Charakteristik den entsprechenden Colheitas ähnlich und im Durchschnitt mindestens 20 Jahre alt sind. Während der Lagerung verfeinern sie sich kontinuierlich durch Oxidation.
Hersteller-information:	Die Wurzeln dieses traditionsreichen Portweinhauses reichen zurück ins 19. Jahrhundert. Seit der Übernahme durch Clemente da Silva im Jahre 1933 entwickelte sich die Firma zu einem international renommierten Hersteller, seit 1957 unter der Firmierung C. da Silva. Auch der Marke Dalva verlieh dieser charismatische Unternehmer seinen Namen, indem er die erste Silbe seines Nachnamens aus der Marke strich. In den letzten Jahren hat C. da Silva duch vielfache internationale Prämierungen seine Reputation weiter gesteigert.
Servier-empfehlung:	Trinktemperatur 8-10°C. Ein köstlicher Begleiter an heißen Sommertagen, der auch als Digestif oder zur Zigarre gereicht werden kann.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 20,0% Restzucker: 107,7 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	20-30 Jahre
Auszeichnungen:	Goldmedaille Mundus Vini 2018. Große Goldmedaille Sélections Mondiales des Vins Canada 2016. Silbermedaille IWC in 2013.

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.