

"Dalva Port" 30 Years Old



Name:	"Dalva Port" 30 Years Old
Artikel Nr.:	10107
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
Jahrgang:	Sulfite
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	20,0%
Beschreibung:	Pikant-würzige, karamellige Aromen in der Nase. Am Gaumen zeigen sich gut ausbalancierte Noten von Schokolade und Orangenmarmelade, ergänzt von subtilen Gewürzen. Fruchtig, dabei seidenweich mit enormer Länge im Abgang.
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 30 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 durch vielfache internationale Prämierungen seine Reputation weiter gesteigert.
Servier-empfehlung:	Trinktemperatur 16-18°C. Ein hervorragender Digestif zur Käseplatte. Besondere Empfehlung: Zu "Foie Gras" oder reifem Gorgonzola.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 20,0% Restzucker: 109,0 g/l Säuregehalt: 6,2 g/l
Lagerfähigkeit:	20-30 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille IWC, IWSC und Decanter in 2012.