



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Dalva Port" Late Bottled Vintage



Name:	"Dalva Port" Late Bottled Vintage
Artikel Nr.:	10066
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:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	20,00%
Beschreibung:	Dunkelrot in der Farbe. Im Gaumen florale Noten, die von feinen Gewürznoten untermalt werden. Saftiger Körper, der mit Nuancen von Brombeeren und Minze unterlegt ist. Langer Nachhall mit viel Frucht.
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. Late Bottled Vintages (spät abgefüllte Jahrgänge) werden mindestens 4 Jahre in Holzfässern gelagert, bevor sie verschnitten und abgefüllt werden. Sie haben, anders als Vintage Ports, leichte Oxidationsnoten, die jedoch weniger ausgeprägt sind als bei Colheitas.
Herstellerinformation:	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.
Servierempfehlung:	Trinktemperatur ca. 16°C. Zu genießen als Aperitif oder Digestif zu Nüssen, getrockneten Früchten, Käsegebäck und Blauschimmelkäse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 20,00% Restzucker: 100,3 g/l Säuregehalt: 5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	15 Jahre
Auszeichnungen:	Silbermedaille Decanter World Wine Awards 2017. Silbermedaille IWC in 2013.