MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Dalva Vintage Port 2005

Name:	Dalva Vintage Port 2005
Artikel Nr.:	10062
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:	2005
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Tiefdunkles Rotbraun in der Farbe. Schön reich und dicht mit beeindruckender Komplexität von reifen Beeren, ergänzt von exotischen Noten, samtig, elegant und körperreich.
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. Vintage Ports werden nur in besonders guten Jahrgängen produziert. Nach der Vinifizierung werden sie für 2-3 Jahre in Holz ausgebaut, bevor sie verschnitten werden und auf der Flasche an Finesse gewinnen.
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 bei 8-10°C. Eine Köstlichkeit, die jede Käseplatte perfektioniert. Für Genießer!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 20,0% Restzucker: 109,9 g/l Säuregehalt: 5,6 g/l
Lagerfähigkeit:	20-30 Jahre

© 2024 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.