MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Dalva Port" Colheita 1995

Name:	"Dalva Port" Colheita 1995
Artikel Nr.:	10109
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:	1995
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Ein eleganter, feiner Colheita mit delikaten Holznoten und Aromen von reifen Früchten. Sein ganzes Potenzial entfaltet sich am Gaumen nur langsam. Sein öliger Abgang begeistert und sorgt für langanhaltenden Genuss.
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. Ein Colheita ist ein Port aus besonders guten Jahrgängen, der frühestens nach 7 Jahren Holzausbau abgefüllt und verschnitten werden darf und durch Oxidation seine typischen, feinen Aromen entwickelt.
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 16-18°C. Dieser Port passt hervorragend zu pikanten Käsesorten aber auch zu einer ausgewählten Zigarre.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 20,0% Restzucker: 113 g/l Säuregehalt: 4,7 g/l
Lagerfähigkeit:	20-30 Jahre
Auszeichnungen:	94 Punkte Wine Enthusiast in 2020. Goldmedaille Sélections Mondiales des Vins Canada 2016. Silbermedaille IWC in 2013.

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