

Dalva Brandy V.S.O.P. Extra Special



| | |
|-------------------------|---|
| Name: | Dalva Brandy V.S.O.P. Extra Special |
| Artikel Nr.: | 10065 |
| Hersteller: | C. da Silva |
| Herkunft: | Portugal |
| Region: | Douro |
| Farbe / Art: | Brandy |
| Geschmack: | trocken |
| Inhalt: | 0.7 Liter |
| Enthält: | Sulfite |
| Alkoholgehalt: | 36,0% |
| Beschreibung: | Im Glas präsentiert sich der Brandy von dunkler Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. Mit seinen komplexen Aromen enthüllt der Brandy feine Vanillenoten, die auf die lange Lagerung in Eichenholzfässern zurückzuführen sind. Komplex mit feiner Finesse, harmonisch und einzigartig! |
| Herstellung: | Der Brandy reift für mindestens 25 Jahre in Eichenholzfässern, die zuvor in der Produktion von hochwertigen Vintage-Portweinen verwendet wurden. Vor diesem Hintergrund handelt es sich um einen portugisischen Brandy, der mit einem Portwood-Finish mit besonders langer Reifezeit hergestellt wurde. |
| 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. |
| Servierempfehlung: | Am Gaumen mit typischen, abgelagerten Portweinnoten, weich, harmonisch und mild. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 36,0% |