MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Dalva Vintage Port 2009

Name:	Dalva Vintage Port 2009
Artikel Nr.:	10069
Hersteller:	C. da Silva
Herkunft:	Portugal
Region:	Douro
Rebsorte:	Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinto Cão Touriga Franca, Tinta Amarela
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2009
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Dalva Vintage Port 2009 ist ausbalanciert und komplex. Der vollmundige Körper ist reichhaltig an Aromen von roten Früchten und Schokolade mit feinen mineralischen Nuancen. Der hohe Tanningehalt wird durch die hohe Restsüße angenehm aufgefangen und bietet einen langen Nachhall.
Herstellung:	Nur in Jahrgängen von besonderer Qualität werden die Vintage Portweine produziert. 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 20% Vol. bei entsprechender Restsüße aufgrund des stummgemachten Mostes. Zwei bis drei Jahre nach der eigentlichen Produktion werden die Portweine erst auf Flaschen abgefüllt. Durch die Reifung auf den Flaschen gewinnt der Portwein an Geschmeidigkeit und Eleganz.
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:	Purer Genuss! Fabelhaft in Kombination mit kräftigen Käsesorten wie Stilton oder Roquefort. Empfohlene Serviertemperatur 18°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 20,0% Restzucker: 111,0 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 15-20 Jahre

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