

DRINKS.

Dalva Port Colheita 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	PDAV0750
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Duoro-Tal
Abfüller	C. da Silva, R. Felizardo de Lima nº 247, 4400-140 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marke	C. da Silva
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	Mindestens 7 Jahre lang gelagert.
Anwendung	Pur, passt sehr gut zu nussigen Desserts.
Degustationsnotiz	Fruchtig-nussig in der Nase, mit einem Hauch von Quittengelee. Am Gaumen mit süssen Trockenfrüchten, Kaffee, Zimt und anderen Gewürzen. Der Abgang ist mittellang und nicht zu süss.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	In Eichenholzfässern aromatisiert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.



1169/2011 nicht erforderlich.

Jahrgang	Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen)
----------	--

Beschreibung

Da Silva ist ein Unternehmen, welches Portwein in alle Welt exportiert. Im idyllischen Douro-Tal gelegen, das für sein perfektes Wetter und idealen Boden bekannt ist, produzieren Dalva, damals noch "Correa Ribeiro e Filhos" genannt, seit 1862 ihre Portweine. Nachdem Clemente da Silva 1933 wegen der Liebe von Brasilien nach Portugal umzog, wurde ihm das Weinhaus seiner Schwiegereltern vererbt. Seit dieser Zeit bezieht es seine Weinreben von Hunderten ausgewählter Weinbauern des Tales. Nach dem Tode Clementes und einigen Jahrzehnten in den Händen der Nachfolger, entschied sich die Da Silva-Familie 1980, die Portweinproduktion aufzugeben und verkaufte das Unternehmen. Nachdem es durch verschiedene Hände gereicht wurde, nahm es 2007 La Martiniquaise unter seine Fittiche. Dalva ist für seine Premium-Colheitas bekannt, die für mindestens sieben Jahre lang in Eichenholzfässern ihrer Cavas lagern. Diese befinden sich in Vila Nova de Gaia – das trocken-heisse Klima sorgt für einen perfekten Übergang der Aromen und Eichenholznoten in den Portwein.