Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Dalva 2011 Colheita Port White/Red im Doppelpack 2x0,75 Liter

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2011 - 1,5 Liter - Vol 20%

€ 46,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 69,90

Artikel: Dalva 2011 Colheita Port White/Red im Doppelpack 2x0,75 Liter
Land: Portugal
Klassifizierung: DOP Porto
Erzeuger: C.DA Silva
Jahrgang 2011
Beschreibung: Weiß:
Die Trauben stammen aus alten Weinbergen in der Nähe von Régua, meist Feldmischung, vor allem mit den Sorten Viosinho, Gouveio, Rabigato und Malvasia Fina.

Rot:
Hergestellt aus einer Mischung traditioneller roter Rebsorten aus der Douro-Region, wie Tinta Barroca, Tinto Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz und Touriga Franca
Alkohol: 20%
Restzucker: Weiß: 114 g/l Rot: 101 g/l
Säure: Weiß: 4,4 g/l Rot: 4,5 g/l
Charakteristik: Weiß:
Mit einer goldenen orange Farbe, präsentiert dieser Wein ein raffiniertes Aroma, mit Noten von Honig kombiniert mit Vanille, Steinobst und Mandarine. Im Mund hebt sich Melassesirup hervor, der sich mit Gewürzen und Aprikose vermischt. Er zeigt einen ausgewogenen und intensiven Nachgeschmack, mit einer ausgezeichneten Säure.
Dieser Wein sollte frisch serviert werden, um seine ganze Eleganz zu entfalten.
Ausgezeichnet als Aperitif, zu Gänseleber, Desserts wie Crème brulée, Apfel- oder Mandelkuchen.

Rot:
Ziegelrote Farbe mit orangefarbenen Reflexen. Dieser Colheita hat ein komplexes Aroma von karamellisierten getrockneten Früchten, mit einem Hauch von Gewürzen, wobei die Vanille hervorsticht. Sehr reichhaltig und honigartig im Mund, ausgewogen mit lebendiger Säure, seidige Textur, mit einem intensiven und langen Nachgeschmack.
Passt sehr gut zu Eierspeisen oder Trockenfrüchten, wie z.B. Mandelkuchen, oder einfach zum puren Genuss.
Er sollte leicht gekühlt, zwischen 12 - 13 ºC, in einem geeigneten Glas serviert werden.

Weinbereitung:
Weiß: Das Verfahren besteht aus einer sorgfältigen Auswahl der Trauben, sobald sie in die Kellerei gelangen, und der Gärung mit teilweisem Kontakt mit den Traubenschalen.
Rot: Basierend auf der traditionellen Portwein-Vinifizierungsmethode.

Weiß/Rot: Die Gärung wurde jeweils durch die Zugabe von Brandy gestoppt, gefolgt von einem langen Reifeprozess in Fässern bis zur Abfüllung, je nach Marktnachfrage.
Das Jahr der Abfüllung ist auf dem Rückenetikett angegeben.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: C. da Silva (Vinhos) SA

Anschrift: Rua Felizardo de Lima, nº 247 4400-140 Vila Nova de Gaia, Portugal