

Cálem



Colheita 1998 Portwein

Porto Cálem Colheitas oder datierte Ernten sind bräunliche Ernten aus einem einzigen Jahr von hoher Qualität wie 1961, 1988, 2002, 2007 etc.

Jedes Jahr zeigen sich besondere Merkmale, die sich während des Reifens in den Holzfässern über einen Zeitraum von nicht weniger als 8 Jahren entwickeln.

Dieser Cálem Colheita 1998 präsentiert eine gelbbraune Farbe, einen weichen Geschmack im Mund und ein Bouquet von Vanille, Honig und getrockneten Früchten.

Er kann einzeln serviert werden und eignet sich auch ideal als Beilage zu Kuchen und Desserts.



Porto Cálem

Porto Cálem wurde 1859 von Antonio Alves Cálem gegründet und war zunächst ein reines Handelshaus, das die Portweine aus dem Dourotal nach Brasilien exportierte und von dort seltene Hölzer und exotische Früchte wieder nach Portugal einführte.

Von dieser über hundertfünfzigjährigen Tradition kündigt noch heute das Logo von Cálem in dem eine Handelskaravelle zu sehen ist. Der zunehmende wirtschaftliche Erfolg gründete insbesondere darauf, dass die Familie Cálem sich konsequent einer hohen Qualität verschrieb und immer wieder große Summen in die Modernisierung der Weinberge steckte.

1998 wurde Porto Cálem ein Teil der Sogevinus Gruppe, die für eine große Zahl von Weingütern und Weinen verantwortlich zeichnet.

Mit diesem Übergang endete zwar eine Familientradition aber für den internationalen Erfolg der Portweine war es ein richtiger Schritt, denn auch unter der Führung von der Sogevinus Gruppe entwickelte sich Cálem zu einem der weltweit bekanntesten Portweinerzeuger.

Von diesem Erfolg kündeten auch die zahlreichen Auszeichnungen bei internationalen Weinwettbewerben in Frankreich, Japan und den USA.

Tasting Notes

Aroma: Vanille, Honig und getrocknete Früchte

Geschmack: weich und fein

Abgang: langanhaltend

Artikel-Nr. 340126

Flaschengröße: 75 cl

Alkoholgehalt: 20% Vol. Alc.

Verpackung: x

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche:

Karton:

