

Cálem



LBV 2019 Portwein

Porto Cálem Late Bottled Vintages werden aus einer einjährigen Ernte hergestellt und reifen zwischen 4 und 6 Jahren in Eichenfässern und in Weinfässern. Es präsentiert die gleiche tiefe, intensive rubinrote Farbe, die gleiche Aus-

gewogenheit und das reiche Aroma von Buschfrüchten wie andere Portweine. LBVs müssen nicht gealtert oder dekantiert werden. Ein Genuss zu geröstetem oder geräuchertem Fleisch, kräftigem Käse und trockenen Früchten.



Tasting Notes

Aroma:	reiche Aroma von Buschfrüchten
Geschmack:	ausgewogen
Farbe:	tiefe, intensive rubinrote Farbe

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 Handelskaravalle zu sehen ist. Der zunehmende wirtschaftliche Erfolg gründete insbesondere darauf, das 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 Portwein Erzeuger.

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

Artikel-Nr. 341571

Flaschengrösse: 75cl

Alkoholgehalt: 20% Vol. Alc.

Verpackung: Kartonbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 5601077221210

Karton: 15601077221217

