

Cálem Port

10 Years Old Port

Portugal

Antonio Alves Cálem gründete im Jahre 1859 diese Kellerei, die über vier Generationen ein reines Familienunternehmen blieb. Cálem wurde in dieser Zeit durch blühende Geschäfte, herausragende Qualität und Zuverlässigkeit zu einem weltweit bekannten und renommierten Haus für Portweine.

Seit über 140 Jahren besteht eine starke Verbindung zwischen Cálem, der Stadt O'Porto und dem Douro Tal. Das Haus Cálem liegt oberhalb des Douroflusses umgeben von ihren eigenen wunderschön angelegten Weinbergen. Dabei bestimmt der typische Terrassenbau das Landschaftsbild. In den jahrhundertealten Weinkellern, die direkt am Flussufer in Vila Nova de Gaia liegen, reifen schließlich die unterschiedlichen Ports in Flaschen und Fässern zu kostbaren Schätzen heran.

Port besitzt eine lange Geschichte und hohe Tradition! Die Weinkultur am Douro geht zurück bis in antike Zeiten. Zudem gilt das Douro-Gebiet als ältestes gesetzlich abgegrenztes Weinbaugebiet der Welt. Die Weinproduktion wurde während der römischen Besetzung, nachdem Portugal im Jahre 1143 gegründet wurde, entwickelt. Der Erfolg des Portweins außerhalb der Grenzen Portugals begann im 17. Jahrhundert, als die Engländer begannen Portwein zu importieren. Heute wird Cálem Portwein weltweit in 30 Länder exportiert.

www.calem.pt

Vinifikation

Seinen hohen Süßegrad verdankt der Portwein dem Zucker, der in den Trauben enthalten ist. Um die gewünschte Süße zu erreichen, wird die Gärung gestoppt, wenn der erforderliche Restzuckergehalt erreicht ist. Aus diesem Grund wird dem gärenden Most zu einem bestimmten Zeitpunkt Weindestillat hinzugegeben.

Dieser Süßwein ist ein Blend aus verschiedenen Partien, die jeweils mindestens 10 Jahre in Eichenfässern gelagert wurden.

Winemaker's Notes

Rötlich-goldbraune Farbe. Dieser Port präsentiert sich mit einem Bukett von Nüssen und Schokolade, das von Toastaromen begleitet wird. Auch am Gaumen lassen sich die Aromen des Buketts wieder finden. Außerdem ist er wunderbar samtig und bleibt mit einem langen Abgang in Erinnerung.

Empfehlung

Aufgrund seiner Süße kann er problemlos zu Eis, Kuchen oder Schokolade gereicht werden. Aber auch als Solist ist er ein Genusserelebnis.

Weindaten

Rebsorte(n):	Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão, Touriga Nacional, Touriga Francesa
Anbaugebiet(e):	Douro Tal
Erntedatum:	August bis Oktober
Barrique:	ca. 10 Jahre in Holzfässern
Totalsäure:	4,10 g/l
Restzucker:	100,9 g/l
Alkohol:	20,0 % vol.

Allgemeine Verpackungsinformationen

Verpackung:	6 Flaschen pro Karton	Inhalt: 0,75 Liter
EAN-Flasche:	56 01077 17101 0	
EAN-Karton:	56 01077 17158 4	



CALEM