Calem - LBV 2019 - 20% - 75cl



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 Ausgewogenheit 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.

Aroma:
reiche Aroma von Buschfrüchten

Geschmack:
ausgewogen Farbe: tiefe, intensive rubinrote Farbe

Alk. Vol.: 20.0 %
Grösse: 75 cl
Land / Region: Portugal
Herstellerinfos: Portwein Calem
Jahrgang: 2019

Artikel-Nr: 341571

Porto Cálem wurde 1859 von Antonio Alves Cálem gegründet und war zunächst ein reines Handelshaus, dass 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 kündet noch heute das Logo von Cálem in dem eine Handelskaravelle 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 Portweinerzeuger. Von diesem Erfolg künden auch die zahlreichen Auszeichnungen bei internationalen Weinwettbewerben in Frankreich, Japan und den USA.