Calem - Fine Tawny - 19.5% - 75cl



Der Cálem Fine Tawny Port ist einer der populärsten Weine in Portugal.
Er reift ca. 3 – 4 Jahre in Eichenfässern, wodurch er seine hellbraune Färbung entwickelt. In der Nase finden sich Aromen von Nüssen (Mandel, Haselnuss) und von
Dörrobst (Feige), aber auch florale Anklänge. Am Gaumen ist der Cálem Fine Tawny Port samtig, fruchtig und ausgewogen.

Aroma:
Aromen von Nüssen und Dörrobst, florale Anklänge

Geschmack:
samtig, fruchtig und ausgewogen

Alk. Vol.: 19.5 %
Grösse: 75 cl
Land / Region: Portugal
Herstellerinfos: Portwein Calem

Artikel-Nr: 340120

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.