



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## "Dalva Port" Rosé



Name:	"Dalva Port" Rosé
Artikel Nr.:	10151
Hersteller:	C. da Silva
Herkunft:	Portugal
Region:	Douro
Rebsorte:	Tinta Barroca, Tinta Cão, Touriga Nacional, Tinta Roriz and Touriga Francesa
Farbe / Art:	rosé
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Dieser Portwein zeigt sich wunderbar frisch und jung mit Andeutungen von Erdbeeren und Himbeeren. Ausgewogen, gehaltvoll und individuell.
Herstellung:	Das Traubengut stammt von ausgewählten Lagen im Douro-Gebiet am gleichnamigen Fluss im Landesinneren. Gemäß der traditionellen Herstellung von Portweinen wird die Gärung des Mostes durch Zugabe von fein destilliertem, hochprozentigem Weinalkohol gestoppt. Aufgrund des nur kurzen Kontaktes mit den roten Schalen erhält der Port seine charakteristische Roséfarbe und seinen weichen Ausdruck. Es ergibt sich ein Alkoholgehalt von ca. 19% Vol. bei entsprechender Restsüße aufgrund des stummgemachten Mostes. Nach der Vinifizierung verbleibt der Wein normalerweise rund ein halbes Jahr im Douro-Tal, bevor er nach Vila Nova de Gaia, dem Herzen der Portweinproduktion am südlichen Ufer des Douro gegenüber von Porto, gebracht wird.
Herstellerinformation:	Die Wurzeln dieses traditionsreichen Portweinhauses reichen zurück ins 19. Jahrhundert. Seit der Übernahme durch Clemente da Silva im Jahre 1933 entwickelte sich die Firma zu einem international renommierten Hersteller, seit 1957 unter der Firmierung C. da Silva. Auch der Marke Dalva verlieh dieser charismatische Unternehmer seinen Namen, indem er die erste Silbe seines Nachnamens aus der Marke strich. In den letzten Jahren hat C. da Silva durch vielfache internationale Prämierungen seine Reputation weiter gesteigert.
Servierempfehlung:	Dieser Port eignet sich bestens als Aperitif. Er sollte gekühlt bei ca 8-10°C genossen werden, und kann dabei von einer Orangenscheibe oder einem Minzblatt wunderbar ergänzt werden!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 19,0% Restzucker: 101,5 g/l Säuregehalt: 4,1 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 4-5 Jahre