



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Dalva Port" Tawny in Geschenkbox



Name:	"Dalva Port" Tawny in Geschenkbox
Artikel Nr.:	10060
Hersteller:	C. da Silva
Herkunft:	Portugal
Region:	Douro
Rebsorte:	Tinta Barocca, Tinta Cao, Touriga Nacional, Tinta Roriz und Touriga Francesa in wechselnder Zusammensetzung
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	süß
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	19,0%
Beschreibung:	Goldbraune Farbe und mit fruchtigen Aromen. Sehr gut ausbalanciert mit Noten von reifen Früchten und vollem Abgang.
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. Somit 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. Dort wird der Portwein mindestens 3 Jahre in Holzfässern gelagert, bevor er abgefüllt und aus den unterschiedlichen Rebsorten verschnitten 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:	Trinktemperatur 8-10°C. Ein köstlicher Begleiter an heißen Sommertagen, kann auch als Digestif gereicht werden.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 19,0% Restzucker: 93,8 g/l Säuregehalt: 3,8 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 5-10 Jahre