



Calem White & Dry

Aperitif - Portwein

Ein weicher und eleganter Portwein.

0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 13,73 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,30

Artikel: Calem White & Dry

Land: Portugal

Region: Douro

Klassifizierung: Portwein weiß, trocken

Erzeuger: Calem / Sogevinus Fine Wines, S.A.

Rebsorte: Ausschließliche weiße Rebsorten: Malvasia Fina, Viosinho, Donselinho

Alkohol: 19,5%

Restzucker: 48 g/l

Säure: 3,33 g/l

Charakteristik: 3 Jahre in Fässern und Tanks gereift. Nach dem Verblenden und Abfüllen reift er noch einige Zeit in der Flasche.

Farbe: Hellgolden

Aroma: Blumiges Bukett und Aromen von tropischen Früchten.

Geschmack: Auch am Gaumen lassen sich die fruchtigen Aromen in Kombination mit einer schönen Frische erkennen.

Trinktemperatur: Gut gekühlt.

Serviervorschläge: Ideal als Aperitif, zu Oliven oder Mandeln. Pur, mit Tonic oder auf Eis genießen. Probieren Sie ihn auch zu Vorspeisen wie Salaten oder Desserts wie frische Früchte oder Kuchen.

Antonio Alves Calem gründete im Jahre 1859 diese Kellerei. Sie blieb über 4 Generationen ein reines Familienunternehmen und wurde in dieser Zeit durch blühende Geschäfte, herausragende Qualität und Zuverlässigkeit zu einem weltweit bekannten und renommierten Haus für Portweine.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sogevinus Fine Wines S.A.

Anschrift: AV. Diogo Leite, 4431-960 Villa Nova de Gaia, Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 12.03.2024