Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Entlang des Douro Superior

Beschreibung:
Francisco Javier de Olazabal, genannt Vito, erwarb über viele Jahre erstklassige Parzellen am Douro Superior an der Grenze zu Spanien, ehe er die Quinta do Vale Meão gründete. Der Fluss Douro, der sich in weiten Schleifen durch die Landschaft windet, prägt Klima und Charakter dieser besonderen Lagen. Auf diesem Erbe konnte Sohn Francisco, genannt Xito, aufbauen und gilt heute als einer der angesehensten Önologen Portugals. Das wärmere Klima des Douro Superior schafft die Grundlage für fruchtige, kraftvolle Weine, die auch auf unserer Reise begeistern und nachhaltig überzeugen.

Aromenprofil:
Tiefgründiges, konzentriertes Purpurrot mit schwarzem Kern. Verführerisches Bouquet roter Beeren, vor allen Dingen Johannisbeere und Kirsche. Sehr schön die subtilen, floralen Blütenaromen, Kräuter und Gewürze. Am Gaumen dicht gewoben, verführerische und saftige Frucht, Fülle und Finesse zugleich. In seiner Tanninstruktur weich angelegt, mit feiner, salziger Mineralität und Frische. Rundum überzeugender und attraktiver Wein für viele Gelegenheiten, viel rote Frucht, schwarze Kirschen, Kakao und Zartbitterschokolade im Finale.

Passt zu:
Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Portugal
Produzent:	F. Olazabal & Filhos
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	50% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Alicante Bouschet
Artikelnummer:	0294123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Parker 92/100, Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	50% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Baga, 2% Alicante Bouschet
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch