

Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Weltklasse vom Douro mit atemberaubender Qualität und legendärem Reifepotenzia

Beschreibung:
Selbst in seiner Heimat ist der Quinta do Vale Meão nur selten erhältlich und wird, wenn überhaupt einmal eine Flasche verfügbar ist, zu Höchstpreisen gehandelt. Umso mehr freuen wir uns, Ihnen eine kleine Allokation anbieten zu können. Im östlichsten Teil des Douro-Tals gewachsen und aus autochthonen Rebsorten vinifiziert, präsentiert sich dieser Rotwein mit unverwechselbarem Charakter, bei dem sich portugiesische Identität perfekt mit internationalem Format verbindet. Ein vielschichtiges Bodenmosaik aus Schiefer, Granit, Kalkstein und Flusskieseln verleiht den Trauben eine beeindruckende aromatische Komplexität: Vor allem die spät reifende Touriga Nacional findet in den hoch gelegenen Weinbergen ideale Voraussetzungen, um Konzentration und Kraft mit Eleganz und bemerkenswerter Frische zu verbinden.

Aromenprofil:
Undurchdringliches Schwarz-Purpur, im extrovertierten Duft verschwenderische Frucht schwarzer Johannisbeeren, reifen Kirschen, Brombeere und Holunderbeeren. Ultrafeine Eichenholzwürze, Bourbonvanille und frisch gerösteter Kaffee. Am Gaumen extrem dicht, tiefgründig und nachhaltig, aber zugleich auch eine solitäre Frische und Rasse in dieser Top-Klasse zeigend. Betörende Fruchtfrische, feinste Säurestruktur, edle Zartbitteraromen untermalen die fantastische, intensive Frucht. Die Tannine sind jung und von allererster Güte und Weichheit. Ein ganz großer Wein internationalen Formats mit unglaublichem Potenzial. Vereint Kraft, Üppigkeit und Dichte mit verspielter Finesse, Eleganz und purer Trinkanimation. Minutenlanger Abgang, herausragend!

Passt zu:
Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspiessen, Grilladen vom Pata-Negra-Schwein sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Wildgeflügel wie Perlhuhn und zu schwarzen Oliven.

Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Portugal
Produzent:	F. Olazabal & Filhos
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Rebsorte(n):	60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Artikelnummer:	0291919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Parker 96+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

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