



Meandro do Vale Meão Branco

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Aus den lokalen Traubensorte Rabigato und Arinto

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 Vale Meão gründete. Auf diesem Erbe konnte sein Sohn Francisco, genannt Xito, aufbauen und gilt jetzt als einer der angesehensten Önologen Portugals. Das Douro Superior zeichnet sich durch ein deutlich wärmeres Klima als im übrigen Douro aus. Das Terroir bildet die Grundlage für kraftvolle, fruchtintensive Weine, die mit ihrer Eleganz und Ausgewogenheit überzeugen.

Degustationsnotiz:

Helles, lebendiges Gelb mit einem recht intensiven Grünton und mineralischer Note und Würze. Am Gaumen mit gewisser Komplexität und saftiger, vom Terroir getragener Mineralik und purer Frische. Die Sorte Arinto bringt Spannung und Frische, die zweite Traubensorte Rabigato sorgt für feinen Schmelz und ein Potpourri aus exotischen Früchten. Viel Wein für das Geld, passt herrlich zu Fisch- und Meeresfrüchten sowie zur asiatischen Küche.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

Herkunftsland:	Portugal
Produzent:	F. Olazabal & Filhos
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Arinto, Rabigato
Artikelnummer:	1180721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão Branco

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Arinto, Rabigato
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.