



2016 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Der Stolz von Francisco Olazabal

Beschreibung:

Quinta do Vale Meão – in einer verwunschenen Ecke des Douro-Tals kurz vor der Grenze zu Spanien gelegen – ist einer der grossen Rotwein-Namen Portugals.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Portugal

Region: Douro

Produzent: Quinta do Vale Meão

Bewertung(en): Parker 95–97/100

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca

Artikelnummer: 0291916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Parker 95–97/100
Rebsorte(n): 55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca
Trinkreife: Jetzt bis 2040
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.