2017 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

Portugiesisches Juwel mit 92 Parker-Punkten

Beschreibung:
Francisco Javier de Olazabal, gennant Vito, kaufte über viele Jahre erstklassige Parzellen am Douro Superior an der Grenze zu Spanien, ehe er die Quinta Vale Meao gründete. Auf dieses Erbe konnte Sohn Francisco, gennant Xito, aufbauen und gilt jetzt als einer der angesehensten Önologen Portugals. Das Douro Superior zeichnet sich durch ein deutlich wärmeres Klima als im übrigen Duoro aus. Das Terroir bildet die Grundlage für saftige-kraftvolle, fruchtintensive Weine, die mit ihrer Eleganz und Ausgewogenheit überzeugen.
Degustationsnotiz:
Kräftiges Purpur, köstlicher Duft von Backpflaumen, schwarzen Kirschen, Pfeffer, Oliven und Zartbitterschokolade – mit der typischen Douro-Würze und Mineralik dahinter. Aus dem Jahrgang 2017 ein wahrhaft monumentaler Meandro mit viel Kraft und extraktreicher, süßer Frucht eines großen Jahrgangs hier. Zeigt bereits eine verführerische Wärme, perfekt eingebundene Tanninen mit samtiger Textur und viel Brombeer- und Cassisfrucht. Im Abgang komplex, vollmundig und lang anhaltend.
Passt zu:
Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Portugal
Region:	Douro
Produzent:	Quinta do Vale Meão
Bewertung(en):	Parker 92/100
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 5% Alicante Bouschet
Artikelnummer:	0294117

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC
F.Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Parker 92/100
Rebsorte(n):	45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 5% Alicante Bouschet
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de