



## 2018 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Das gefeierte Flaggschiff

### 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.

### Degustationsnotiz:

Nahezu schwarzes Purpur, extrem eindringlicher Duft mit vielschichtigen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, Brombeere. Superfeine Eichenholzwürze, Vanille und Raucharomen. Im Mund dicht gewoben, tiefgründig und ungemein komplex in seiner Art. Die Frucht weist ebenso schwarz- als auch rotbeerige Aromen auf, tolle Kirschfrucht, Brombeeren, Heidelbeeren, feinste Zartbitterschokolade ebenso wie feinste Säurefrische. Die jungen und weichen Tannine sind von erster Güte. Ganz großer Wein internationalen Formats, der Kraft, Üppigkeit und Dichte vereint mit verspielter Finesse, Eleganz und purer Trinkanimation. Minutenlang 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.

### 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):

Wine Enthusiast 99/100

### Ausbau:

18 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2038

### Rebsorte(n):

50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

### Artikelnummer:

0291918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):** Wine Enthusiast 99/100  
**Rebsorte(n):** 50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2038  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 18 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.