



2019 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Weltklasse vom Douro mit atemberaubender Qualität und legendärem Reifepotenzial

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:

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.

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 96+/100, Score 19.5/20

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