



2021 Monte Meão

Casa das Máquinas, Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Aus einem der ältesten Weinberge des Anwesens

Beschreibung:

Dieser hochklassige Weine stammt aus einem der ältesten Weinberge des Anwesens, ist nur 1,9 Hektar groß und wurde 1971 auf Schieferböden gepflanzt, überwiegend mit Touriga Francesa (70%) und Tinta Barroca. Diese einzigartige Cuvee beider Rebsorten funktioniert hervorragend, weil die Kraft der Touriga Francesa mit der Eleganz der Tinta Barroca verfeinert und ausgeglichen wird. Diese Einzellige wird immer als einer der letzten Weinberge geerntet. Der Ausbau erfolgt über 16 Monate überwiegend in gebrauchten Fässern. Dunkle Kirschen, Pflaumenschalen, dunkle Schokolade, Gewürze und Graphit dominieren. Konzentriert mit Tiefe und Länge mit strukturiertem Tanninprofil.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Score 19/20
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	80% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca
Artikelnummer:	1276621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Monte Meão

Casa das Máquinas
Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal
Bewertung(en): Score 19/20
Rebsorte(n): 80% Touriga Franca, 20% Tinta Barroca
Trinkreife: Jetzt bis 2034
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.