



## 2021 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:

Beeindruckendes, fast schwarzes Purpur, herrlich offenes und delikates Bouquet mit viel schwarzer Beerenfrucht, reife Brombeeren, Holunderbeeren und schwarzen Johannesbeeren. Untermalt mit feiner Würze, edlem Vanillearoma aus den Eichenholzfässern und Espressonoten. Am Gaumen dicht gewoben, tiefgründige, ultrakonzentrierte Frucht, die typisch mineralisch-frisch und finessenreich untermalt ist. Faszinierende Frucht, feinste Säurestruktur, edle Zartbitterschokolade und Wildkräuter betören die Geschmacksnerven. Die Tannine sind noch jugendlich, von allerbesten Qualität, samtig und perfekt eingebunden. Ein ganz großer und sehr gesuchter Wein mit internationalem Format und sagenhaftem Potenzial. Vereint Kraft, Üppigkeit und Dichte 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):

Score 19.5/20

### Ausbau:

18 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.0 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2042

### Rebsorte(n):

53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

### Artikelnummer:

0291921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

**Herkunft:** Portugal  
**Bewertung(en):** Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2042  
**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.