



2021 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Sicherer Wert von einem der besten Douro-Weingüter

Beschreibung:

Francisco Javier de Olazabal, genannt 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, genannt Xito, aufbauen und gilt jetzt als einer der angesehensten Önologen Portugals. Das Douro Superior zeichnet sich durch ein deutlich wärmeres Klima als im übrigen Douro aus. Das Terroir bildet die Grundlage für saftige-kraftvolle, fruchtintensive Weine, die mit ihrer Eleganz und Ausgewogenheit überzeugen.

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):	
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca, 10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet
Artikelnummer:	0294121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft: Portugal

Bewertung(en):

Rebsorte(n): 48% Touriga Nacional, 38% Touriga Franca,
10% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante
Bouschet

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0 %

Service: Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge
Weine können mit dem Dekantieren noch
zulegen.