



2014 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:

Kraftvolles Purpur, der Duft mit den typischen, mineralisch-frischen Nuancen, schwarze und rote Früchte, schwarze Oliven, erdige Noten. Am Gaumen derzeit noch jungendlich, sehr fein und elegant gebaut, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Veilchen und eingelegte Pflaumen. Wiederum erdig-würzige Noten mit Tabak, Zimt und frischen Kräutern. Die Säure ist lebendig und ausgleichend, burgundische Frische und Finesse, feine Würze. Im Abgang mit großartiger Länge und Punch. Ein Kraftpaket mit großartiger Qualität, der unzweifelhaft zu den größten Weinen Portugals gehört und weltweit gefragt ist.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspiesen, 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 Spectator 93/100, Parker 94/100, Score 19/20

Ausbau:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2030

Rebsorte(n):

55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz

Artikelnummer:

0291914

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Spectator 93/100, Parker 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.