



## 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, 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):

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

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