



2013 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

Douro-Star mit 95 Parker-Punkten

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:

Violett-Schwarz im Glas, feiner, intensiver und mineralisch geprägter Duft mit schwarzen Oliven, Trüffeln, dunklen Beeren, Zartbittercouverture und gerösteten Nüssen. Viel Druck und Komplexität am Gaumen: ein ganzer Früchtekorb mit Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Kirschen, mit großartiger Extraktsüße, Tabak, Bourbonvanille, wieder Schokolade und Zimt. Immer ein Musterbeispiel eines großen Weines, der neben der schieren Kraft und Länge eben auch über Eleganz, geschliffene Tannine, viel Schmelz und Rasse verfügt. Zu keinem Moment schwerfällig oder sättigend, großartige Länge und Nachhall, hat eine fantastische Zukunft vor sich. Zweifellos eines DER Highlights aus Portugal und weltweit gefragt!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspieschen, 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 19/20, Wine Spectator 94/100, Parker 95/100

Ausbau: 20 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz

Artikelnummer: 0291913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate in 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.