



Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Traumhafte Rarität aus Portugal

Beschreibung:

Der Quinta do Vale Meão ist ein wahrgewordener Traum aus dem Douro-Tal, der mit seiner Magie die Sinnlichkeit Portugals gekonnt einfängt und bewahrt. Inmitten jener atemberaubenden Landschaft entsteht dieser einzigartige Wein, welcher die Vielfalt des Terroirs, wie kaum ein anderer, widerspiegelt. Seine limitierte Verfügbarkeit macht ihn zu einer seltenen Kostbarkeit, die nur Wenige in Händen halten dürfen. Wer eine Flasche ergattert, erlebt mehr als nur einen Wein – einen vollendeten Genussmoment und echten Schatz in flüssiger Form.

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

Produzent: F. Olazabal & Filhos

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2043

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

Artikelnummer: 0291922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	60% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.