



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.

Degustationsnotiz:

Tiefgründiges, konzentriertes Purpurrot mit schwarzem Kern. Verführerisches Bouquet roter Beeren, vor allen Dingen Johannisbeere und Kirsche. Sehr schön die subtilen, floralen Blütenaromen, Kräuter und Gewürze. Am Gaumen dicht gewoben, verführerische und saftige Frucht, Fülle und Finesse zugleich. In seiner Tanninstruktur weich angelegt, mit feiner, salziger Mineralität und Frische. Rundum überzeugender und attraktiver Wein für viele Gelegenheiten, viel rote Frucht, schwarze Kirschen, Kakao und Zartbitterschokolade im Finale.

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

Produzent: F. Olazabal & Filhos

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2026

Rebsorte(n): Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante

Artikelnummer: 0294120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Alicante
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.