



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:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Portugal

Produzent: F. Olazabal & Filhos

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Rebsorte(n): 40% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 5% Baga, 2% Alicante Bouschet

Artikelnummer: 0294122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa, 15% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 5% Sousão, 3% Baga, 2% Alicante Bouschet
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.