



2016 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

Von Portugals Icon-Quinta

Beschreibung:

Francisco Javier de Olazabal, genannt Vito, erwarb über viele Jahre erstklassige Parzellen am Douro Superior an der Grenze zu Spanien, ehe er die Quinta Vale Meão gründete. Auf diesem Erbe konnte sein 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 saftig-kraftvolle, fruchtintensive Weine, die mit ihrer Eleganz und Ausgewogenheit überzeugen.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rot mit einer Nuance Purpur, eindringlich-würziger Duft nach Johannisbeeren, frischen Kräutern mit zarten Röstnoten. Am Gaumen mit eindrucksvoller Konzentration der Frucht, Lebendigkeit und mineralischem Druck. Satte Kirschfrucht, Brombeeren und Grapefruit, etwas Zartbitterschokolade. Wirkt kräftig und zugleich belebend, elegant und sehr charmant. Herrlich duftiger Rotwein vom Douro, der durch seine Klasse und verführerische Art zu überzeugen weiß. Großartige Länge und Komplexität.

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

Region:

Douro

Produzent:

Quinta do Vale Meão

Bewertung(en):

Parker 91-93/100

Ausbau:

14 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2031

Rebsorte(n):

40% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa, 20% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Alicante Bouschet, 2% Tinta Amarela

Artikelnummer:

0294116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Parker 91-93/100
Rebsorte(n):	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Francesa, 20% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca, 3% Alicante Bouschet, 2% Tinta Amarela
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.