2018 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Das gefeierte Flaggschiff

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:
Nahezu schwarzes Purpur, extrem eindringlicher Duft mit vielschichtigen Aromen von schwarzen Johannisbeeren, schwarzen Kirschen, Brombeere. Superfeine Eichenholzwürze, Vanille und Raucharomen. Im Mund dicht gewoben, tiefgründig und ungemein komplex in seiner Art. Die Frucht weist ebenso schwarz- als auch rotbeerige Aromen auf, tolle Kirschfrucht, Brombeeren, Heidelbeeren, feinste Zartbitterschokolade ebenso wie feinste Säurefrische. Die jungen und weichen Tannine sind von erster Güte. Ganz großer Wein internationalen Formats, der Kraft, Üppigkeit und Dichte vereint mit verspielter Finesse, Eleganz und purer Trinkanimation. Minutenlanger 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
Region:	Douro
Produzent:	Quinta do Vale Meão
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 99/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Rebsorte(n):	50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Artikelnummer:	0291918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 99/100
Rebsorte(n):	50% Touriga Nacional, 45% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Trinkreife:	Jetzt bis 2038
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im 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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch