



2018 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Douro-Juwel mit 93 Punkten

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:

Kraftvolles, dunkles Purpur, im Duft schwarze und rote Beerenfrucht, Wildkräuter und die typische Schiefer-Mineralität aus seinen Böden. Im Glas üppig, füllig, zugleich auch frisch und ansprechend fein in seiner Textur. Konzentrierte Frucht, reife Pflaumen, Kirschen, Johannisbeeren, gestoßener Pfeffer, Oliven, Orangenzeste und feinste Zartbitterschokolade. Großzügig, saftig und immer auch finessenreich. Langer Abgang mit perfekten und samtigen Tanninen sowie bestens integriertem Holzeinsatz. Sicher einer der besten Weinwerte überhaupt – nicht nur von Robert Parker als „one of the better \$20 wines“ bezeichnet.

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):

Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20

Ausbau:

18 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2024

Rebsorte(n):

45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet

Artikelnummer:

0294118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Wine Enthusiast 93/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	45% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 3% Tinta Barroca, 2% Alicante Bouschet
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.