



2021 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:

Beeindruckendes, fast schwarzes Purpur, herrlich offenes und delikates Bouquet mit viel schwarzer Beerenfrucht, reife Brombeeren, Holunderbeeren und schwarzen Johannesbeeren. Untermalt mit feiner Würze, edlem Vanillearoma aus den Eichenholzfässern und Espressonoten. Am Gaumen dicht gewoben, tiefgründige, ultrakonzentrierte Frucht, die typisch mineralisch-frisch und finessenreich untermalt ist. Faszinierende Frucht, feinste Säurestruktur, edle Zartbitterschokolade und Wildkräuter betören die Geschmacksnerven. Die Tannine sind noch jugendlich, von allerbesten Qualität, samtig und perfekt eingebunden. Ein ganz grosser und sehr gesuchter Wein mit internationalem Format und sagenhaftem Potenzial. Vereint Kraft, Üppigkeit und Dichte mit verspielter Finesse, Eleganz und purer Trinkanimation. Minutenlang Abgang, herausragend!

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspiesse, 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):

Score 19.5/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2042

Rebsorte(n):

53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

Artikelnummer:

0291921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	53% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
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.