



2016 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Der Stolz von Francisco Olazabal

Descrizione del vino:

Quinta do Vale Meão – in einer verwünschten Ecke des Douro-Tals kurz vor der Grenze zu Spanien gelegen – ist einer der grossen Rotwein-Namen Portugals.

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspiesen, Grilladen vom Pata-Negra-Schwein sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Wildgeflügel wie Perlhuhn und zu schwarzen Oliven.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Douro
Produttore:	Quinta do Vale Meão
Valutazioni:	Parker 95–97/100
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2040
Varietà d'uva:	55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca
Numero di articolo:	0291916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Parker 95–97/100
Varietà d'uva:	55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Roriz, 5% Tinta Barroca
Maturità:	Jetzt bis 2040
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	16 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.