



2017 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Der Stolz von Francisco Olazabal

Descrizione del vino:

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.

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: Wine Enthusiast 100/100, Parker 95–97/100

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.0 %

Maturità: Jetzt bis 2037

Varietà d'uva: 55% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz

Numero di articolo: 0291917

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Wine Enthusiast 100/100, Parker 95–97/100
Varietà d'uva:	55% Touriga Nacional, 40% Touriga Franca, 3% Tinta Barroca, 2% Tinta Roriz
Maturità:	Jetzt bis 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 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.