



2013 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Douro-Star mit 95 Parker-Punkten

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.

Nota di degustazione:

Violett-Schwarz im Glas, feiner, intensiver und mineralisch geprägter Duft mit schwarzen Oliven, Trüffeln, dunklen Beeren, Zartbittercouverture und gerösteten Nüssen. Viel Druck und Komplexität am Gaumen: ein ganzer Früchtekorb mit Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren, Holunder und Kirschen, mit großartiger Extraktsüße, Tabak, Bourbonvanille, wieder Schokolade und Zimt. Immer ein Musterbeispiel eines großen Weines, der neben der schieren Kraft und Länge eben auch über Eleganz, geschliffene Tannine, viel Schmelz und Rasse verfügt. Zu keinem Moment schwerfällig oder sättigend, großartige Länge und Nachhall, hat eine fantastische Zukunft vor sich. Zweifellos eines DER Highlights aus Portugal und weltweit gefragt!

Abbinamenti:

Geniessen Sie diesen Wein zu Rindssteak, Lamm, Fleischspieschen, 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:

Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Parker 95/100

Vinificazione:

20 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2031

Varietà d'uva:

60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz

Numero di articolo:

0291913

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 19/20, Wine Spectator 94/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	60% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.