



2014 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

Von Portugals Icon-Quinta

Descrizione del vino:

Francisco Javier de Olazabal, genannt Vito, kaufte über viele Jahre erstklassige Parzellen am Douro Superior an der Grenze zu Spanien, ehe er die Quinta Vale Meao gründete. Auf dieses Erbe konnte 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 saftige-kraftvolle, fruchtintensive Weine, die mit ihrer Eleganz und Ausgewogenheit überzeugen.

Nota di degustazione:

Kraftvolles Rot mit etwas Purpur, betont frisch-mineralischer und würziger Duft, Kirschfrucht und Brombeeren. Im Mund herrlich belebend, elegant und charmant. Ein nicht nur kraftvoller, sondern auch filigran und duftiger Rotwein vom Douro, der durch seine Rasse und verführerische Art zu überzeugen weiß. Dunkle Kirschen, Johannisbeeren, Kräuter und Kaffeearomen bestimmen das Bild. Ein in seiner Art feiner, und animierender Meandro mit attraktiver, salziger Würze, perfekt eingebundenen Tanninen und feinsten Barriquenoten. Bleibt komplex und perfekt balanciert bis ins lange Finale. Sicherer Wert.

Abbinamenti:

Toll zu gegrilltem Thunfisch, Surf and Turf, Spanferkel und Pollo. Passt ebenso hervorragend zu gegrilltem Gemüse, Eintopf und Rohschinken.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Paese d'origine:	Portogallo
Regione:	Douro
Produttore:	Quinta do Vale Meão
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca
Numero di articolo:	0294114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 20% Tinta Roriz, 10% Tinta Barroca
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.