



2018 Porto Vintage

Quinta do Vale Meão, F. Olazabal & Filhos

Ein Meisterwerk der Weinbereitung

Beschreibung:

Der Porto Vintage von Quinta do Vale Meão hebt sich durch die sorgfältige Auswahl der besten Portweine des Jahrgangs hervor. Er setzt sich aus zehn Rebsorten zusammen, wobei die Touriga Franca die dominierende Sorte ist. Die Trauben werden klassisch in Lagares durch Fusspressung vinifiziert.

Degustationsnotiz:

Tiefes Purpur mit violetterem Rand. intensiver Duft nach Crème de Cassis, reifen Brombeeren und Holundergelée. Seide und zugleich feine, elegante Textur mit reifen, samtigen Tanninen – perfekte Harmonie. Im Mund köstliche Amarenakirschen, frische Pflaumen, rauchige Aromen mit einem Touch Honig. Kompletter Vintage-Port, der durch seine superbe Balance, Frische und Intensität der Frucht zu überzeugen weiß. Im Abgang für Minuten anhaltend, hat riesiges Potenzial. Unbedingt zugreifen, einer der besten Vintage-Jahrgänge in letzter Zeit.

Passt zu:

Hervorragender Begleiter zu Stilton, Schokokuchen, Lebkuchen, Melone und Schokoladen. Geniessen Sie ihn auch zu feinen Zigarren und als Digestif.

Servierempfehlung:

mit 16-18 Grad servieren

Herkunftsland:

Portugal

Region:

Porto

Produzent:

Quinta do Vale Meão

Bewertung(en):

Score 19/20, Wine Enthusiast 97/100

Ausbau:

18 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

19.5 %

Rebsorte(n):

45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão

Artikelnummer:

0616818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Porto Vintage

Quinta do Vale Meão
F. Olazabal & Filhos

Herkunft:	Portugal
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Enthusiast 97/100
Rebsorte(n):	45% Touriga Franca, 30% Touriga Nacional, 10% Tinta Barroca, 10% Tinta Roriz, 5% Sousão
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	19.5 %
Service:	mit 16-18 Grad servieren