



2014 Quinta do Vale Meão

Douro DOC, F. Olazabal & Filhos

Das gefeierte Flaggschiff

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:

Kraftvolles Purpur, der Duft mit den typischen, mineralisch-frischen Nuancen, schwarze und rote Früchte, schwarze Oliven, erdige Noten. Am Gaumen derzeit noch jungendlich, sehr fein und elegant gebaut, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Veilchen und eingelegte Pflaumen. Wiederum erdig-würzige Noten mit Tabak, Zimt und frischen Kräutern. Die Säure ist lebendig und ausgleichend, burgundische Frische und Finesse, feine Würze. Im Abgang mit großartiger Länge und Punch. Ein Kraftpaket mit großartiger Qualität, der unzweifelhaft zu den größten Weinen Portugals gehört und weltweit gefragt ist.

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 Spectator 93/100, Parker 94/100, Score 19/20

Vinificazione:

18 Monate im Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz

Numero di articolo:

0291914

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Quinta do Vale Meão

Douro DOC

F. Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Wine Spectator 93/100, Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	55% Touriga Nacional, 35% Touriga Franca, 5% Tinta Barroca, 5% Tinta Roriz
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.