



2013 Meandro do Vale Meão

Douro DOC, F.Olazabal & Filhos

Gehört seit Jahren immer zu den Best Values aus Portugal

Descrizione del vino:

Sagenhafter Weinwert mit 92 Parkerpunkten aus einem Spitzenweingut

Nota di degustazione:

Tiefdunkles Purpurrot, konzentrierter, eindringlicher Duft von Backpflaumen und Schwarzkirschen mit der typischen Douro-Mineralität und Terroirwürze dahinter. Zeigt eine in seiner Klasse superbe Konzentration mit viel Wärme und samtiger Fruchtextur gepaart mit perfekt eingebundenen Tanninen sowie schöner Frische dazu. Schwarze Beeren, besonders Brombeeren, Cassis, sehr komplexer Nachhall im langen Abgang. Zählt zweifelsohne zu den allerbesten Werten in seiner Klasse und bietet extrem viel Wein fürs Geld.

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:

Parker 92/100, Score 18/20

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

Jetzt bis 2025

Varietà d'uva:

35% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 29% Tinta Roriz, 3% Sousão, 3% Tinto Cão

Numero di articolo:

0294113

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Meandro do Vale Meão

Douro DOC

F.Olazabal & Filhos

Origine:	Portogallo
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	35% Touriga Nacional, 30% Touriga Franca, 29% Tinta Roriz, 3% Sousão, 3% Tinto Cão
Maturità:	Jetzt bis 2025
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.