



Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Hochwertiger, handverlesener Primitivo

Beschreibung:

Dieser Primitivo stammt aus der Region Manduria, die berühmt für die edelsten und facettenreichsten Primitivo-Weine ist. Die meisten der Rebstöcke sind über 60 Jahre alt, sodass die Erträge stets klein ausfallen. Der Palmenti begeistert durch seine überschwängliche Frucht, volle Konzentration und Zugänglichkeit.

Es gelingt der talentierten Önologin Caterina Bellanova mit unnachahmlicher Kreativität, die Vielfalt Apuliens in den eleganten Aromen dieses Weins einzufangen.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein Korb voller schwarzer Kirschen und Himbeergelee in der sehr offenen, charmanten Nase, auch etwas Orangenzeste, Kirschlikör, Crémant-Schokolade und Kakao. Körperreich und geschmacksintensiv der Gaumen, wiederum schwarzbeerig geprägt, auch Zedernholznoten und etwas Zimt, schliesslich etwas Schwarztee; sehr fein strukturiert, die samtigen Tannine sind gut eingebunden; nach und nach gesellen sich auch Röstaromen nach Vanille und Caramel dazu, im Abgang kräftig und langanhaltend.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine San Marzano
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.