



Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Ein Primitivo der Extraklasse

Beschreibung:

Unter der Leitung der Chefönologin Caterina Bellanova gelingt es San Marzano Jahr für Jahr, die reiche Vielfalt Apuliens einzufangen und in Weinen von exzellenter Aromatik und Eleganz auszudrücken. Ihr Palmenti ist einer der wenigen Primitivo, die in der Barrique reifen. Über 60 Jahre alt sind die Rebstöcke, von denen die Cantine San Marzano nur sehr kleine Mengen Trauben gewinnt und daraus einen Wein von konzentrierter Kraft keltert. Er wird Sie mit seiner überschwänglichen Frucht, vollen Konzentration und Zugänglichkeit sicherlich begeistern.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, fast schwarze Mitte. Eine sehr vinös komponierte Nase, die an schwarze Kirschen und Holunderbeeren erinnert, ergänzt mit einer passenden Reifenote, auch würzige Elemente und schokoladige Aromen, schliesslich etwas Minze. Fruchtsüßer, weicher Auftakt, abgelöst von einer saftigen, sehr aromatischen Primitivo-Aromatik, nun auch etwas Kirschlikör und Schwarztee, mit weichen Tanninen ausgestattet; dezente Zedernholznoten und süßes Vanille im lange ausklingenden Finale. Ein Gaumenschmeichler par excellence.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Cantine San Marzano
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.