Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Aus Apuliens Trendrebsorte Negroamaro

Beschreibung:
Der Zusatz «Vigne Vecchie» gibt Aufschluss über die alten Reben mit niedrigem Ertrag, aus denen dieser kraftvolle Negroamaro gekeltert wird. Mit ihrem charmant- üppigen Charakter liegt die apulische Rebsorte absolut im Trend und erobert die Gunst vieler Weinliebhaberinnen und -liebhaber im Sturm. Seine extraktreiche Frucht, seine mediterrane Würze und seine seidige Komplexität werden auch Sie sofort in Ihr Herz schliessen.

Degustationsnotiz:
Undurchdringliches Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein kraftvolles, dunkelbeerig geprägtes Bouquet mit Aromen nach Brombeeren, schwarzem Holunder, Gewürznelke und Wacholder, auch Crémantschokolade. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, nebst dunkelbeerigen Aromen auch Edelholznoten und Vanille, schliesslich etwas kubanischer Tabak; sehr intensiv, mit angenehmen Gerbstoffen unterlegt; samtig bis in den ausgedehnten, leicht würzigen und charaktervollen Abgang.

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 2033
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	0817621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch