



2015 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Von alten Reben – für den anspruchsvollen Geniesser

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 geschickter Hand, 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, Crémant-Schokolade und Kakao. Körperreich und geschmacksintensiv der Gaumen, wiederum schwarzbeerig geprägt, auch Zedernholznoten und etwas Zimt; 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:

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
Region:	Apulien
Produzent:	San Marzano
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Gold
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406715

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 98/100, Mundus Vini Gold, Gold
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.