



## 2017 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Die Primitivo-Elite – ein Wein zum Träumen

### **Beschreibung:**

Dieser Primitivo stammt aus Apuliens 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 und für konzentrierte Kraft sorgen. Der Palmenti ist einer der wenigen Primitivo, die in der Barrique reifen. Er begeistert durch seine überschwängliche Frucht, volle Konzentration und Zugänglichkeit.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives Purpurrot, violette Reflexe. Ein ausdrucksstarkes, kraftvolles Bouquet nach schwarzen Kirschen und Blaubeeren, kandierten Orangen und Zartbitterschokolade, schliesslich ein Hauch Tabak. Weicher Auftakt, abgelöst von einem sehr geschmacksintensiven Gaumenbild: dunkle Beeren, Zedernholz, aber auch Nougat und Vanille, schliesslich etwas Schwarztee; sehr fein texturiert und mit einer passenden Frische unterlegt, Röstaromen von Kakao und Mokka gesellen sich dazu; sehr lange anhaltendes Finale mit kräftigen Tanninen.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	San Marzano
<b>Bewertung(en):</b>	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Luca Maroni 96/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Primitivo
<b>Artikelnummer:</b>	0406717

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP  
Cantine San Marzano

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Luca Maroni  
96/100  
**Rebsorte(n):** 100% Primitivo  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2027  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 12 Monate im 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.