



2018 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 im 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:

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:

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 96/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.