



2020 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:

Dichtes, undurchdringliches Purpurrot, violette Reflexe. Ein facettenreiches Bouquet von Brombeeren, Kirschengelée und würzigen Noten, gepaart mit etwas Crème brûlée. Kraftvoll und körperreich am Gaumen, begleitet von einer angenehmen Crèmigkeit; die typische Negroamaro-Frucht manifestiert sich aufs Schönste; Vanille und Brownie-Noten verleihen diesem mediterranen und temperamentvollen Wein eine zusätzliche Dimension; langes, schön balanciertes Finale mit einer weichen Gerbstoffstruktur

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 95/100, Score 18.5/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Negroamaro

Artikelnummer:

0817620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Negroamaro
Trinkreife: Jetzt bis 2032
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.