



2012 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Hier kommt ein Primitivo der Extraklasse

Descrizione del vino:

Die Etikette ist neu, der Inhalt von bewährter Qualität. Und die ist 2012 so ausserordentlich gut geworden, dass Italiens Kritiker-Ikone Luca Maroni sagenhafte 97 Punkte vergab – und bei Mundus Vini gab es dann noch Gold obendrauf. Kein Wunder, denn die bis zu 60 Jahre alten Reben stehen im Anbaugebiet Manduria, das für seine hochwertigen Rotweine sehr geschätzt wird.

Nota di degustazione:

Purpurrote Farbe, granatrote Reflexe. Sehr vinöses, facettenreiches Bouquet nach schwarzen Kirschen, Holunder und schwarzem Pfeffer, aber auch balsamische Noten nach Zedernholz sind auszumachen, begleitet durch feinstes Vanille. Am Gaumen breitet sich rasch eine explosive Fruchtaromatik aus, wiederum schwarzbeurig geprägt, die sich mit schokoladigen Aromen und etwas Melasse vermählt; von guter Struktur und reifen Gerbstoffen; insgesamt von kräftigem Körper; viel Fruchtdruck im anhaltenden, von einigen Minztönen begleiteten Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

| | |
|-----------------------------|---|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Puglia |
| Produttore: | San Marzano |
| Valutazioni: | Luca Maroni 97/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20 |
| Vinificazione: | 12 Monate in Barrique |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Maturità: | Jetzt bis 2022 |
| Varietà d'uva: | 100% Primitivo |
| Numero di articolo: | 0406712 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

| | |
|-----------------------------|---|
| Origine: | Italia |
| Valutazioni: | Luca Maroni 97/100, Mundus Vini Gold, Score 18/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Primitivo |
| Maturità: | Jetzt bis 2022 |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 12 Monate in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Servizio: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |