



2011 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOC, Cantine San Marzano

Von würdevoller Eleganz, gekonnt komponiert

Descrizione del vino:

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 unnachahmlicher Kreativität, die Vielfalt Apuliens in den eleganten Aromen dieses Weins einzufangen.

Nota di degustazione:

Tiefes Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein Korb voller schwarzer Kirschen und Heidelbeerkonfitüre in der enorm ausdrucksstarken Nase, auch etwas Schwarztee, Tabak und ein zarter Nelkenduft, schliesslich Kakaonoten. Körperreich und geschmacksintensiv der Gaumen, wiederum schwarzbeerig geprägt, auch Zedernholznoten und etwas Zimt; sehr fein strukturiert, die samtene Tannine sind gut eingebunden; nach und nach gesellen sich auch Röstaromen von Crémant-Schokolade und Vanille dazu, im Abgang kräftig und langanhaltend. Verlangt nach einem nächsten Schluck!

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:	Mundus Vini Gold, Score 18/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2017
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Numero di articolo:	0406711

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOC
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Primitivo
Maturità:	Jetzt bis 2017
Viticoltura:	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.