



2012 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Grosses Gold von Mundus Vini

Descrizione del vino:

Die Erfolgskellerei San Marzano hat diesen Negroamaro gekellert, an dem sich andere messen müssen. Die Trauben gedeihen auf der typischen roten Erde, sie ergeben einen Edelwein voller Frucht, Würze und Komplexität.

Nota di degustazione:

Konzentriertes Purpur, leicht aufgehellter Rand. Eine faszinierende Nase nach einerseits schwarzen Kirschen und Cassis, andererseits Noten nach Zedernholz und etwas schwarzem Pfeffer. Weicher Auftakt, abgelöst von einer rasch sich breit machenden, enorm fruchtbetonten Gaumenaromatik: nebst Brombeergelee auch reife Erdbeeren, etwas Zimtwürze und geröstete Mandeln; von herrlicher Intensität, viel Wärme ausdrückend; über die Mitte hinaus auch deutliche Noten nach Brownies, etwas Zimt und Caramel; fein balancierter Abgang mit angenehmer Tanninstruktur.

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 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2023
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Numero di articolo:	0817612

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Origine:	Italia
Valutazioni:	Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Negroamaro
Maturità:	Jetzt bis 2023
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.