



Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Apuliens Kraft in einem Seelenwärmer

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.

Aromenprofil:

Undurchdringliches Purpurrot, fast schwarze Mitte. Ein kraftvolles, dunkelbeerig geprägtes Bouquet mit Aromen nach Brombeeren, schwarzem Holunder, Gewürznelke und Wacholder, auch Crémantschokolade. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, nebst dunkelbeerigen Aromen auch Edelholznoten und Vanille, schließlich etwas kubanischer Tabak; sehr intensiv, mit angenehmen Gerbstoffen unterlegt; samtig bis in den ausgedehnten, leicht würzigen und charaktervollen Abgang.

Passt zu:

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

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Cantine San Marzano

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Negroamaro

Artikelnummer: 0817622

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 96/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.