



## 2014 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Mundus Vini: „Bester Wein aus dem Salento“

### Beschreibung:

Der Zusatz „Vigne Vecchie“ gibt bereits Aufschluss über die alten Reben, aus denen der regionstypische Negroamaro gekeltert wird. Die Rebsorte Negroamaro ist stark im Trend und gewinnt die Gunst vieler Weinliebhaber mehr und mehr. Die Cantine San Marzano aus Apulien sind für ihren Negroamaro Palmenti von Mundus Vini mit Gold ausgezeichnet worden, und dies mit dem Zusatz „Bester Wein aus dem Salento“.

### Degustationsnotiz:

Sehr dichtes Purpurrot, violette Nuancen. Ein bezauberndes, sehr fruchtbetontes Bouquet, das an Blaubeeren, schwarze Kirschen und Schokolade erinnert, auch eine Spur Wacholder und etwas Schwarztee. Samtiger Auftakt, abgelöst von einer sehr ausdrucksstarken, mediterranen Aromatik, nun auch Brombeeren und eine Spur Zedernholz, Bourbon-Vanille und eine feine Tabaknote; die Tannine sind reif und von ausgezeichneter Qualität, aromatisch sehr intensiv bleibend bis ins ausgedehnte, leicht würzige Finale

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Apulien
<b>Produzent:</b>	San Marzano
<b>Bewertung(en):</b>	Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold, Score 19/20, Best
<b>Herstellung:</b>	12 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2026
<b>Traubensorte(n):</b>	100% Negroamaro
<b>Artikelnummer:</b>	0817614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Palmenti Vigne Vecchie**

Negroamaro Salento IGP  
Cantine San Marzano

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold, Score 19/20, Best  
**Traubensorte(en):** 100% Negroamaro  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2026  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 12 Monate in 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.