



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.

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