



2016 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Von alten Reben – für anspruchsvolle Geniesser

Beschreibung:

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 geschickter Hand, die Vielfalt Apuliens in den eleganten Aromen dieses Weins einzufangen.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrot, fast schwarze Mitte. Viel frische Beerenfrucht, an Kirschen und Brombeeren erinnernd, Earl Grey-Tee, aber auch Orangenzeste und Zedernholz. Weicher Auftakt, abgelöst von einer wahren Fruchtexplosion, vorwiegend dunkelbeerig geprägt, gepaart mit schokoladigen Noten und Kakao, immer sehr geschmeidig bleibend, mit viel Fruchtdruck und mediterranem Charme; ein leicht mineralisches Finale, das lange haften bleibt.

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):

Mundus Vini Gold, Luca Maroni 97/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2026

Rebsorte(n):

100% Primitivo

Artikelnummer:

0406716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Mundus Vini Gold, Luca Maroni 97/100
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2026
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 12 Monate im 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.