



2017 Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP, Cantine San Marzano

Charmanter 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 Weinliebhaber im Sturm. Seine extraktreiche Frucht, seine mediterrane Würze und seine seidige Komplexität werden auch Sie sofort in Ihr Herz schließen.

Degustationsnotiz:

Kraftvolles Purpurrot bis zum Rand hin. Zauberhaft komponiertes Nasenbild mit Anklängen nach Blaubeeren, Brombeeren, aber auch mediterranen Kräutern wie Thymian und Rosmarin, schliesslich auch Crémant-Schokolade. Am Gaumen gefällt die druckvolle Aromatik nach schwarzen Beeren, Schwarztee und würzigen Noten, nun auch etwas Wacholder; die Tannine sind präsent aber gut integriert; langanhaltender, charaktervoller Abgang.

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 97/100, Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Negroamaro
Artikelnummer:	0817617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Negroamaro Salento IGP
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 97/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Negroamaro
Trinkreife: Jetzt bis 2029
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.