



2017 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Die Primitivo-Elite –ein Wein zum Träumen

Beschreibung:

Dieser Primitivo stammt aus Apuliens 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 und für konzentrierte Kraft sorgen. Der Palmenti ist einer der wenigen Primitivo, die im Barrique reifen. Er begeistert durch seine überschwängliche Frucht, volle Konzentration und Zugänglichkeit.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, violette Reflexe. Ein ausdrucksstarkes, kraftvolles Bouquet nach schwarzen Kirschen und Blaubeeren, kandierten Orangen und Zartbitterschokolade, schliesslich ein Hauch Tabak. Weicher Auftakt, abgelöst von einem sehr geschmacksintensiven Gaumenbild: dunkle Beeren, Zedernholz, aber auch Nougat und Vanille, schliesslich etwas Schwarztee; sehr fein texturiert und mit einer passenden Frische unterlegt, Röstaromen von Kakao und Mokka gesellen sich dazu; sehr lange anhaltendes Finale mit kräftigen Tanninen.

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, Score 18.5/20, Luca Maroni 96/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Mundus Vini Gold, Score 18.5/20, Luca Maroni
96/100
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2027
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.