



2018 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Ein Primitivo der Extraklasse

Beschreibung:

Über 60 Jahre alt sind die Primitivo-Rebstöcke, von denen die Cantine San Marzano nur sehr kleine Mengen Trauben gewinnt und daraus einen Wein von konzentrierter Kraft keltert. Der Palmenti ist einer der wenigen Primitivo, die im Barrique reifen. Er begeistert ein breites Publikum durch seine überschwängliche Frucht, volle Konzentration und Zugänglichkeit. Damit bringt er die besten Voraussetzungen mit, um das Weihnachtsmenü mit viel Power zu begleiten.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, leicht aufhellend zum Rand hin. Ein Korb voller schwarzer Kirschen und Himbeergelee in der sehr offenen, charmanten Nase, auch etwas Orangenzeste, Kirschlikör, Crémant-Schokolade und Kakao. Körperreich und geschmacksintensiv der Gaumen, wiederum schwarzbeerig geprägt, auch Zedernholznoten und etwas Zimt, schliesslich etwas Schwarztee; sehr fein strukturiert, die samtene Tannine sind gut eingebunden; nach und nach gesellen sich auch Röstaromen nach Vanille und Caramel dazu, im Abgang kräftig und langanhaltend.

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 18.5/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 96/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2028
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.