



2014 Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano

Ein Primitivo der Extraklasse

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 unnachahmlicher Kreativität, die Vielfalt Apuliens in den eleganten Aromen dieses Weins einzufangen.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot. Eine sehr vinös komponierte Nase, die an schwarze Kirschen und Holunderbeeren erinnert, ergänzt mit einer passenden Reifenote, auch würzige Elemente und schokoladige Aromen, schliesslich etwas Minze. Fruchtsüßer, weicher Auftakt, abgelöst von einer saftigen, sehr aromatischen Primitivo-Aromatik, nun auch etwas Kirschlikör und Schwarztee, mit weichen Tanninen ausgestattet; dezente Zedernholznoten und süßes Vanille im lange ausklingenden Finale. Ein vigna vecchia-Primitivo, der einmal mehr seinen Namen verdient

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 98/100, Score 18.5/20
Herstellung:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2024
Traubensorte(n):	100% Primitivo
Artikelnummer:	0406714

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Palmenti Vigne Vecchie

Primitivo di Manduria DOP
Cantine San Marzano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Luca Maroni 98/100, Score 18.5/20
Traubensorte(en): 100% Primitivo
Trinkreife: Jetzt bis 2024
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.