Art.-Nr.: 47641

SAN MARZANO VINI COLLEZIONE CINQUANTA

REBSORTEN	Negroamaro, Primitivo
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Apulien
GESCHMACKSRICHTUNG	trocken
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,5 % Vol.
RESTSÜßE	17,0 g/l
SÄUREGEHALT	6,6 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
AUSBAU	50% Primitivo, 50% Negroamaro

BODEN

Sehr warmes, sonniges und trockenes Klima mit regelmäßigem "Scirocco" (heißer Wind aus Afrika). Dadurch kaum Pilz- und Insektenbefall, was organische Bewirtschaftung sehr gut ermöglicht.

BESCHREIBUNG

Collezione Cinquanta wurde zur Feier des 50-jährigen Jubiläums der Cantine San Marzano geboren (das Weingut wurde 1962 gegründet und dieser Wein kam 2012 auf den Markt). Tatsächlich zeigt das vordere Etikett der Flasche alle Jahre von 1962 bis 2012. Es ist ein Wein ohne Jahrgangsangabe und verschnitten aus 50% Primitivo und 50% Negroamaro Trauben der besten Jahrgänge. Die hohe Kunst dieser Komposition ist offensichtlich das Geheimnis des Kellermeister. Die Primitivo-Trauben dieser Cuvée kommen aus dem sogenannten Sessantanni-Tal: 40 Hektar Primitivo alte Buschreben mitten im Herzen der DOP des Primitivo di Manduria, der Hauptausdruck der apulischen Tradition. Das Durchschnittsalter dieser Pflanzen beträgt 60 Jahre; Die Trauben werden in der zweiten Septemberwoche von Hand geerntet. Der Ertrag pro ha ist sehr gering, aber die Qualität der Trauben ist sehr hoch und wertvoll. Die Negroamaro-Trauben stammen aus den ältesten Negroamaro-Weinbergen des Salento. Die Trauben werden von Hand geerntet, üblicherweise in der letzten Septemberwoche. Während viele andere Weingüter in dieser Gegend beschlossen haben, die alten Buschreben durch moderne Anpflanzungen zu ersetzen, hat Cantine San Marzano beschlossen, sie zu bewahren und zu schätzen. Es war eine Herausforderung, eine Mischung dieser beiden Weine aus

ZETER - DIE WEINAGENTUR GMBH & CO. KG
Lauterstraße 9, 67434 Neustadt an der Weinstraße, customer.field.phone: +49 63 21-39 56 0
info@zeter-wein.de, www.zeter-wein.de

SAN MARZANO VINI - APULIEN | ITALIEN | APULIEN

zwei autochthonen Salento-Trauben herzustellen, beide mit einer sehr wichtigen Struktur und sehr ausgeprägten sensorischen Eigenschaften. Primitivo, süß und rund, Negroamaro, dunkel und würzig. Trotz der Herausforderung haben die Kellermeister es geschafft, einen intensiven Wein am Gaumen zu produzieren. Rubinrote Farbe im Glas, intensives Bukett mit fruchtigen noten nach Pflaume, roter Marmelade, dabei Würzig mit leichtem Vanilleduft und Lakritze. Im Mund sehr intensiv, 12 Monate Lagerung in franz. Eichenfässern machen den Wein vollmundig, weich und ausgewogen mit einem langen Nachgeschmack. Passt super zu rotem Fleisch, Wildgerichten und pikanten Vorspeisen. Luca Maroni: 98 Punkte & Bester Rotwein Italiens Mundus Vini: Grosses Gold & Bester Rotwein Italiens Berliner Wein Trophy: Grosses Gold Gambero Rosso: 2 rote Gläser Berliner Wine Trophy: Gold Decanter: Silber Falstaff: 91 Punkte