

2022 N° Zero Negroamaro IGT Salento MAGNUM

Menhir Salento | Apulien

N° Zero - der erste Wein Menhirs mit dem Gaetano Marangelli "von Null anfang". Der Start mit dem er den Betrieb in recht kurzer Zeit zu sehr hohem Ansehen brachte. Negroamaro ist eine typische Rebsorte aus Apulien und überzeugt bei dem N° Zero mit ausgesprochen schönem Bukett und einer guten Struktur. Speiseempfehlung Kräftige indische Gerichte werden sehr schön begleitet. Sensationelle Kombination: Lammcurry mit N° Zero.



Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Brombeere, Schokolade, Schwarzkirsche
Geschmack	moderate Säure, saftig, weiches Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Leber, Pasta mit Kichererbsen, orientalische Gewürze

Produzent

Die Cantine Menhir wurde erst im Jahre 2002 gegründet und produzierte von Anfang an hervorragende und authentische Weine mit einem exzellenten Preis-Genuß-Verhältnis. Das Weingut befindet sich mitten im Herzen Apuliens, im Zentrum der Stadt Minervino di Lecce.

In atemberaubender Landschaft keltert der Inhaber Gaetano Marangelli auf mittlerweile 95 Hektar Rebfläche 950.000 Flaschen im Jahr. Besonderes Augenmerk legt Gaetano auf die heimischen Sorten Primitivo, Negroamaro, Fiano Minutolo und Susumaniello. Die Weine von Menhir besitzen stets eine ausdrucksstarke Frucht, einen vollmundigen Körper und viel Kraft.

Gründungsjahr	2002
Anzahl der Mitarbeiter	35
Rebfläche	45 Hektar (Eigentum) 50 Hektar (Pacht)
Zahl produzierter Flaschen	950.000
Rebsortenspiegel	60% Primitivo 20% Negroamaro 20% andere (Susumaniello, Fiano, Verdeca, Malvasia bianca, Malvasia nera)

Menhir Salento S.p.A. | Via Salvatore Negro | IT 73020 Bagnolo del Salento (LE)