

## 2023 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** 2024-2028  
**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 950.00 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.

<b>Gründungsjahr</b>	2002
<b>Anzahl der Mitarbeiter</b>	35
<b>Rebfläche</b>	45 Hektar (Eigentum) 50 Hektar (Pacht)
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	950.000
<b>Rebsortenspiegel</b>	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)