

2023 Quota 14 Primitivo di Manduria DOC MAGNUM

Menhir Salento | Apulien

Quota 14 Selezione SardoVINO - ein Wein nur für SardoVINO produziert. Er ist eigenständig und mit Charakter. Verantwortlich dafür ist Menhir Marangelli, ein Weingut, das für kraftvolle, authentische Weine aus autochthonen Rebsorten Apuliens steht. Der reinsortige Primitivo reift vierzehn Monate im Barrique und zeigt sich dabei wunderbar rund, ohne seine Ecken und Kanten völlig abzulegen. Am Gaumen dicht, warm und mit reifer Frucht, getragen von feiner Würze und Struktur. Ideal solo oder zu aromatischen Fleischgerichten wie Leber. Ein Wein mit Haltung.



Sensorik

Farbe	purpur
Duft	Vanille, getrocknete Pflaume, Schokolade
Geschmack	moderate Säure, reifes Tannin, kräftig

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2027
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Rinderagu, orientalische Gewürze, kurzgebratenes Lamm

Produzent

Menhir Marangelli steht für authentische Weine aus dem Herzen Apuliens. Gegründet im Jahr 2000, hat sich das Weingut unter der Leitung von Gaetano Marangelli schnell einen Namen für charakterstarke Qualitäten mit herausragendem Preis-Genuss-Verhältnis gemacht. Heute tritt das Haus bewusst unter dem Familiennamen Marangelli auf, ein klares Bekennen zu Herkunft, Wurzeln und Identität. In der eindrucksvollen Landschaft der Terra d'Otranto entstehen Weine aus autochthonen Rebsorten wie Primitivo, Negroamaro, Susumaniello und Fiano Minutolo. Die Weine von Menhir besitzen stets eine ausdrucksstarke Frucht, einen vollmundigen Körper und viel Kraft.

Gründungsjahr	2000
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)

