

2023 Quota 14 Primitivo di Manduria DOC

Menhir Salento | Apulien

Quota 14 Selezione SardoVINO - ein Wein nur für SardoVINO produziert. Ein reinsortiger Primitivo, der 14 Monate in gebrauchten Barriques reift und wunderbar rund mit leichten Kanten auftritt. In der Farbe ist er intensiv-rubinrot mit einer ausgeprägten Frucht, die an reife Kirschen, Pflaumen und Brombeeren erinnert. Diese fruchtigen Noten werden von würzigen Aromen nach schwarzem Pfeffer, Zimt und Vanille begleitet, die von der Reifung in Eichenfässern stammt, begleitet. Am Gaumen zeigen sich weiche, gut integrierte Tannine, eine angenehme seidige Struktur und einen vollmundigen Körper.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Rinderagu, orientalische Gewürze, kurzgebratenes Lamm

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.

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)