2024 N. Zero Negroamaro Puglia IGT MAGNUM

Menhir Marangelli | Apulien



Der N° ZERO Negroamaro 2024 von Menhir Marangelli ist ein dunkler, dabei erstaunlich frischer Apulien-Rotwein mit saftiger Frucht, präsenten, aber reifen Tanninen und einem langen, würzigen Nachhall. N° Zero war der erste Wein des Hauses, der Wein, mit dem Gaetano Marangelli sprichwörtlich „bei Null“ anfing und Menhir in erstaunlich kurzer Zeit zu hohem Ansehen führte. Die Trauben stammen aus dem sonnenverwöhnten Salento, wachsen auf mitteltiefen, kalkhaltigen Böden in moderater Höhe und vereinen so mediterrane Wärme mit etwas kühleren Nächten. Negroamaro ist eine typische Rebsorte Apuliens, geschätzt für tiefdunkle Farbe, dichte Frucht und eine schmeckbares Tannin.
Im Keller wird der N° ZERO Negroamaro temperaturkontrolliert im Stahltank mit Schalenmazeration vergoren, bevor er mehrere Monate auf der Feinhefe reift; je nach Charge kommen ergänzend Holzanteile hinzu, die Struktur und Würze vertiefen, ohne die Frucht zu überdecken. Mit einem gut integrierten Alkohol, lebendiger Säure und reifem, feinkörnigem Tannin entsteht ein moderner, klarfruchtiger Negroamaro: kraftvoll, aber nicht schwer, direkt zugänglich und doch mit einem Reifepotential für einige Jahre Flaschenreife.
Im Glas rubinrot mit violetten Reflexen, duftet der Wein nach Brombeeren, Schwarzkirschen, Pflaume und Cassis, dazu schwarzer Pfeffer, Kräuter, Eukalyptus, ein Hauch Vanille, Tabak und Kirschmarmelade. Am Gaumen frisch, dynamisch und einladend, mit saftiger dunkler Beerenfrucht, feiner Kräuterwürze und langem, warmem Finish.

Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Edelstahl
Trinkreife	2026-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Leber, Pasta mit Kichererbsen, orientalische Gewürze

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN