

2024 Quota 14 Primitivo di Manduria DOC

Menhir Salento | Apulien

Quota 14 Selezione SardoVINO - ein Wein von Menhir Marangelli 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	2026-2029
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 Bekenntnis 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)