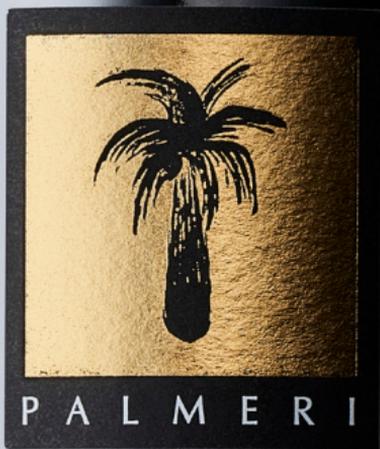




PALMERI



PALMERI



PALMER



Blanc 2016
Classic

104

Blanc 2016

105

PALMER



138

138

EINE HARMONISCHE SYMPHONIE AUS CABERNET SAUVIGNON, SYRAH UND MERLOT

Die Wahl der Traubensorten Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot verleiht dem Palmeri Oro eine unvergleichliche Komplexität und Tiefe. In jedem Schluck verschmelzen die markanten Eigenschaften dieser edlen Rebsorten zu einem harmonischen Gesamtkunstwerk.

HANDVERLESENE ERNTE: DIE ESSENZ DER NATUR

Die Weinlese erfolgt in liebevoller Handarbeit, in der zweiten Dekade des September. Nur die vollkommen gereiften Trauben werden sorgsam von Hand geerntet und in speziellen Kisten von 12 kg behutsam transportiert, um ihre Qualität zu bewahren.

Die Hingabe der Winzer zeigt sich in den sorgfältig angelegten Pflanzungen mit 5'500 Reben pro Hektar. Durch diese aufwendige Kultivierung erhalten die Trauben optimale Bedingungen, um ihre unverkennbaren Aromen und Charakteristiken zu entwickeln.



VON ZEIT GEPRÄGTE REIFUNG: 36 MONATE IN DEN BESTEN BARRIQUES

Die wahre Magie von Palmeri Oro entsteht durch die sorgsame vinifizierung in französischen Eichenfässern. Die alkoholische Fermentation und die Mazeration mit der Maische erfolgen in diesen edlen Fässern. Anschließend reift der Wein in französischen Barriques, wo auch die malolaktische Gärung stattfindet.

Palmeri Oro wird nicht überstürzt, sondern mit Geduld und Sorgfalt gereift. 36 Monate verbringt dieser einzigartige Tropfen in den besten Barriques, bevor er sich weitere 24 Monate in der Flasche vollendet.

EIN WEIN MIT UNENDLICHEM POTENTIAL

Palmeri Oro ist ein Wein, der immer weiter zu reifen scheint. Sein Potential ist noch lange nicht ausgeschöpft und verspricht eine glorreiche Zukunft. Um sein volles Potenzial zu entfalten, empfehlen wir, ihn 2 Stunden vor dem Servieren zu dekantieren.

Dieses Meisterwerk aus Avola ist die ideale Begleitung zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten sowie herzhaftem Käse. Doch auch für genussvolle Momente alleine oder mit einer erlesenen Zigarre ist Palmeri Oro die perfekte Wahl.



PALMERI



KOMPLEXE AROMATIK: VOLUMINÖS UND LANGANHALTEND

Er überwältigt durch seine Dichte, mehr schwarz als rot in der Farbe, komplexen Düften von reifen Kirschen, Brombeeren, Waldbeeren und schwarzer Johannisbeere, Süssholz und Kaffee.

Im Gaumen entfalten sich die lang anhaltenden Aromen unseres fruchtbaren Siziliens mit seinen Früchten. Die edlen und weichen Tannine und Vanilletöne, basierend auf einem ausserordentlich dichten, voluminösen Körper haben sich in dem 36 monatigen Ausbau in neuen französischen Barriques zu einem Geschmackserlebnis entwickelt.

Ein Wein mit weiterhin sehr grossem Entwicklungspotenzial.

EINE LIMITIERTE PRODUKTION VON 1'200 FLASCHEN

Tauchen Sie ein in die Welt von Palmeri Oro, doch beeilen Sie sich, denn dieses Meisterwerk ist streng limitiert. Jährlich werden nur 1'200 Flaschen von dieser edlen Essenz sizilianischer Weinkunst erschaffen.



PALMERI

Breitschmid-Heiniger AG
Amlehnstrasse 22
CH - 6010 Kriens
www.breitschmid-heiniger.ch

Società Agricola Palmeri
amiglia Breitschmid - Heiniger S.R.L.
Contrada Fiumarella - Bochini s.n.c.
I - 96012 Avola (SR)
www.tenutapalmeri.it