

Angheli 2012



Kategorie Vielseitig im Charakter: Strukturvolle Weine, die eine ganze Mahlzeit begleiten. Vielseitig bei den Kombinationen.

Ein weicher Rotwein mit internationalem Geschmack. Der Angheli 2012 bietet ein umfangreiches Bouquet mit Noten von roten Früchten in Kombination zu Nuancen von süßem Tabak und Schokolade. Im Geschmack besticht er durch seidige Tannine und eine gute Frische. Ein in den Kombinationen vielseitiger Wein, angenehm auch allein zu genießen

TYPOLOGIE: Rotwein - Merlot und Cabernet Sauvignon Sicilia IGP.

TRAUBEN: Merlot (60%) und Cabernet Sauvignon (40%).

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete. Casale Bianco (Contessa Entellina).

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M., hügelige Orographie und lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%, nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink).

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 5.000 Weinstöcken pro Hektar, Erträge von circa 60 dz/ha; (1,2 kg pro Weinstock).

JAHRGANG 2012: Der Jahrgang 2012 war leicht wärmer als der saisonale Durchschnitt, auch wenn er von einem regelmäßigen Klimaverlauf gekennzeichnet wurde. Mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen war der Jahrgang 2012 insgesamt weniger regenreich als die letzten 10 Jahre (469 mm vom 1. Oktober 2011 bis zum 30. September 2012), mit leicht niedrigeren Erträgen als im Durchschnitt. Eine sonnige Weinlese, die die Produktion von sehr gesunden und perfekt reifen Trauben hinsichtlich Aroma und Phenolreife ermöglicht hat. Die Weinlese der für den Angheli bestimmten Trauben hat in der letzten Augustwoche mit dem Merlot begonnen und wurde in der zweiten Septemberwoche mit der Lese der Cabernet abgeschlossen.

WEINBEREITUNG: Gärung in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Ausbau für circa zwölf Monate in Barrique- und Tonneauxfässern aus französischer Eiche (zwei Jahre alt) und mindestens zwei Jahre in der Flasche.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 13,74 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 5,8 g/l – pH-Wert 3,64.

DEGUSTATIONSMERKMALE (15/01/2016): Der Angheli 2012 präsentiert sich in einem Rubinrot. Sein Duft besticht durch ein Bouquet mit deutlichen Noten von roten Früchten, reifer Kirsche und Pflaume, kombiniert mit balsamischen und würzigen Noten von süßem Tabak und Schokolade. Im Geschmack weist er ein seidiges Tannin und eine gute Frische auf und hat einen anhaltenden Abgang. Ein weicher Rotwein mit internationalem Geschmack und mit einem großartigen Gleichgewicht zwischen Struktur und Anmut.

ESSEN & WEIN: Zu rotem gegrilltem Fleisch oder Braten, Zicklein und Lamm. Wir empfehlen ihn auch zu Gerichten mit Steinpilzen oder in Kombination zu Kaninchen und Hackbraten. Er sollte in breiten und bauchigen Gläsern serviert werden und kann direkt vor dem Servieren oder einige Stunden davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur zwischen 16-18°C.

WENN DU WÜNSCHE HAST: Die Menschen mit Originalität gewinnen. Eine faszinierende und zuverlässige Lösung. Belohne dich mit Stil. Genieße einen Augenblick der Entspannung.

DIALOG MIT DER KUNST: "... Edelfrauen und Ritter, Waffen und Liebschaften ...". Ist auf dem Etikett Angelica von Orlando Furioso, die auf dem Pferd die Flucht ergreift, dargestellt? "Frauen auf der Flucht" sind bei DonnaFugata zahlreich, jede von ihnen hat eine Vergangenheit, die von Geschichte und Tradition geprägt ist. Ihre Zukunft steht aber sicherlich im Zeichen der Sanftheit und Verführung.

KÜRZLICHE AUSZEICHNUNGEN:

90+ points (Angheli 2011) – *Wine Advocate* (eRobert Parker)

ERSTER JAHRGANG: 1997.