

Weingut
Contessa Entellina

Angheli 2020

Sicilia Doc Merlot e Cabernet Sauvignon

Der Angheli 2020 ist ein einnehmender Rotwein von internationalem Charakter und einem duftenden Bouquet mit fruchtigen und würzigen Noten. Sein weiches Tannin schmeichelt dem Gaumen. Ein Allrounder, der zu vielen Speisen passt und eine großartige Ausgewogenheit zwischen Struktur und Geschmeidigkeit bietet.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, im Gebiet von Casale Bianco (Contessa Entellina).

REBSORTEN

Merlot und Cabernet Sauvignon.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkalischer Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter und trockene, windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonenerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 4 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte ca. 5.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 7.000 bis 8.000 kg/ha.

JAHRGANG

In Contessa Entellina war der Jahrgang 2020 mit 437 mm weniger niederschlagsreich im Vergleich zu den durchschnittlichen Niederschlägen (647 mm*). Der Großteil konzentrierte sich auf den Winter und das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken verlief. Dank der akkuraten Weinbergarbeit – vom Rebschnitt bis hin zum Ausdünnen und den unterschiedlichen Lesedurchgängen – konnten gesunde und reife Trauben geerntet werden. Im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen Jahre fiel die Produktion etwas geringer aus und die Lese begann 5 bis 10 Tage früher. Die Weine des Jahrgangs 2020 zeichnen sich durch gute aromatische Intensität und eine ausgezeichnete Säurestruktur aus.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Manuelle Lese in Kisten mit sorgfältiger Selektion im Weinberg. Die Ernte der Merlot- und Cabernet Sauvignon-Trauben für den Angheli fand in der zweiten und dritten Septemberwoche statt.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank mit Schalenmazeration für 11 bis 13 Tage, bei einer Temperatur von 28 °C. Ausbau für 12 Monate in französischen Barriques aus zweiter Belegung und dann für mindestens 18 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von intensiver rubinroter Farbe, hat der Angheli 2020 ein duftendes Bouquet von roten Früchten (Pflaume und Schwarzkirsche), kombiniert mit eleganten Menthol- und Lakritznoten. Im Mund umhüllt sein weiches Tannin den Gaumen und bietet einen langen Abgang. Eine Rotwein-Cuvée aus internationalen Rebsorten und einer großartigen Ausgewogenheit zwischen Struktur und Geschmeidigkeit. (16/03/2023)

TRINKEMPFEHLUNG

8 Jahre und mehr.

KÜNSTLERETIKETTEN

„... Edelfrauen und Ritter, Waffen und Liebschaften ...“. Ist auf dem Etikett Angelica aus dem Meisterwerk Orlando Furioso dargestellt, die auf dem Pferd die Flucht ergreift? Es gibt in der Welt von Donnafugata zahlreiche „Frauen auf der Flucht“ – jede von ihnen hat eine Vergangenheit, die von Geschichte und Tradition geprägt ist. Ihre Zukunft steht aber sicherlich im Zeichen der Sanftheit und Verführung.

FOODPAIRING

Perfekt zu Aufschnitt, Fleischbällchen in Sauce, gegrilltem Fleisch, gebratener Ente, Hähnchen und Rippchen. Er sollte in breiten und bauchigen Gläsern ausgeschenkt werden und kann direkt vor dem Servieren oder einige Stunden davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur zwischen 16 und 18 °C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 13,88 % Vol. – Gesamtsäure: 5,2 g/l – pH-Wert 3,65.

ERSTER JAHRGANG

1997.