

## Angheli 2015

**Kollektion Vielseitig im Charakter:** Weine, die das gesamte Menü begleiten

*Der Angheli 2015 ist ein geschmeidiger Rotwein von internationalem Geschmack und bietet ein bezauberndes Bouquet mit fruchtigen und würzigen Noten. Im Geschmack ist er duftend mit einem weichen Tannin. Ein in den Kombinationen vielseitiger Rotwein mit einem großartigen Gleichgewicht von Struktur und Geschmeidigkeit.*



**TYOLOGIE:** Merlot und Cabernet Sauvignon Sicilia Doc

**TRAUBEN:** Merlot und Cabernet Sauvignon.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, im Gebiet von 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, mit Erträgen von 7 – 8 t/ha; (1,2 kg pro Weinstock).

**JAHRGANG:** Bis Ende Juni war der Jahrgang 2015 kühler und regenreicher als der saisonale Durchschnitt. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2014 bis zum 30. September 2015 763 mm Niederschlag registriert, im Vergleich zu den durchschnittlichen 656 der letzten 10 Jahre. Im Juli lagen die Höchsttemperaturen über den Durchschnittswerten desselben Zeitraums, was den Reifeprozess der Trauben begünstigt hat. Die beachtlichen Temperatur-schwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Konzentration der Aromavorstufen in den Trauben begünstigt.

**WEINBEREITUNG:** Gärung in Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C. Ausbau für circa 12 Monate in Barriquefässern aus französischer Eiche (zwei Jahre alt) und mindestens 18 Monate in der Flasche.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 13,95 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 6,1 g/l – pH-Wert 3,60.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (03/05/2018):** Der Angheli 2015 zeigt sich in einem Rubinrot und wird von einem faszinierenden Bouquet mit Noten von rotem Obst, Brombeeren und Pflaumen in Kombination mit intensiven balsamischen und würzigen Noten von Schokolade und Lakritze. Er schmeichelt dem Gaumen mit einem weichen Tannin und schließt mit einer langen Persistenz ab. Ein Rotwein von internationalem Geschmack mit einem großartigen Gleichgewicht von Struktur und Lieblichkeit.

**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.

**FÜR DEN WUNSCH NACH:** 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.

**ERSTER JAHRGANG:** 1997.