

## Angheli 2016



**Kollektion Vielseitig im Charakter:** Eine faszinierende Auswahl, vom Aperitif bis zum Dessert

*Der Angheli 2016 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.*

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

**TRAUBEN:** Merlot und Cabernet Sauvignon.

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, im Gebiet von Casale Bianco (Contessa Entellina.)

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG:** Spalierziehung 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:** Der Jahrgang **2016** wird von einem eher ausgeglichen Klimaverlauf mit einem milden Frühjahr und mit einem nicht zu heißen Sommer gekennzeichnet, wodurch der Weinberg den Wachstumszyklus ausgewogen zu Ende bringen konnte. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2015 bis zum 30. September 2016 590mm Niederschlag verzeichnet, was etwas unter dem saisonalen Durchschnitt von 670mm\*\* liegt. Die aufmerksame Bestellung des Weinbergs hat es

möglich gemacht, gesunde und gut reife Trauben in die Kellerei zu bringen, Voraussetzung für qualitativ hochwertige und langlebige Weine. \*Die Niederschlagsmengen werden vom 1. Oktober bis zum 30. September des nachfolgenden Jahres berechnet; \*\* Der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

**WEINLESE:** Manuelle Lese mit Ablage in Kisten und sorgfältiger Auswahl der Trauben am Weinberg. Die Weinlese der für den Angheli bestimmten Merlot-Trauben hat in der zweiten Augushälfte begonnen. Die Cabernet Sauvignon wurde in der zweiten Septemberwoche gelesen.

**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 13,74 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 5,3 g/l – pH-Wert 3,63.

**DEGUSTATIONSMERKMALE (03/06/2019):** Der Angheli 2016 zeigt sich in einem Rubinrot und wird von einem faszinierenden Bouquet mit Noten von rotem Obst (Pflaume und Amarena) in Kombination mit intensiven balsamischen und würzigen Noten von Kakao und grünem Pfeffer. Er schmeichelt dem Gaumen mit einem seidigen 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:** die kulinarischen Freuden zu teilen und verschiedene Gerichte mit nur einem Wein zu kombinieren. Zusammen Zeit zu verbringen und alle zu beeindrucken, vom Einsteiger bis zum echten Weinliebhaber.

**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.