

Angheli 2011

Angheli 2011 bietet ein umfangreiches Bouquet, das durch die Noten von rotem Obst besticht. Im Geschmack ist er ausgewogen. Es ist ein eleganter und vielseitiger Wein, der sich zu zahlreichen Kombinationen eignet. Es ist ein angenehmer Wein, der auch perfekt zu informellen Momenten mit Freunden passt.

Typologie: Rotwein - Merlot und Cabernet Sauvignon Sicilia IGP.

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

Produktionsgebiet: Südwestsizilien, Gebiet von Casale Bianco (Contessa Entellina).

Höhe: zwischen 350 und 400 m ü.d.M.

Orographie: hügelig.

Boden: lehmhaltig, subalkaline Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9). Kalkanteil insgesamt circa 20%. Nährstoffreiche Elemente sind nicht übermäßig vorhanden (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan).

WEINBERG

Anbau- und Schnittsystem: Spalierziehung; Kordon-Schnitt, jede Pflanze wird auf 6 bis 8 Knospen gekürzt.

Anbaudichte: circa 5.000 Weinstöcke pro Hektar.

Ertrag pro Hektar: circa 60 dz/ha; circa 1,2 kg pro Weinstock.

Jahrgang: Der Jahrgang 2011 ist durch kühle Temperaturen und auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlag gekennzeichnet. Insgesamt war der Jahrgang 2011 weniger regenreich als der sizilianische Durchschnitt, mit leicht niedrigeren Erträgen als normal. Die Weinlese der für den Angheli bestimmten Trauben hat die letzte Augustwoche mit der Merlot-Traube begonnen und wurde Mitte September mit der Weinlese der Cabernet-Traube abgeschlossen. Die gesunden und reifen Trauben haben dem Wein ein umfangreiches Duftbouquet, deutliche Eleganz und sehr weiche Tannine verliehen.

WEINKELLEREI

Gärung: In Stahlfässern mit Mazeration auf den Schalen für circa 11-13 Tage bei einer Temperatur von 28°C.

Ausbau: Circa zwölf Monate Ausbau in Barrique- und Tonneaux-Fässern aus französischer Eiche (zwei Jahre alt) und mindestens zwei Jahre Ausbau in der Flasche

Analytische Daten: Alkoholgehalt 14,20 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 6,8 g/l - pH-Wert 3,5.

DEGUSTATIONSMERKMALE

Beschreibung (21/10/2014): Der Angheli 2011 schenkt ein umfangreiches Bouquet, in dem Noten von rotem Obst wie reife Kirsche und Brombeere dominieren. Sie vermischen sich mit leichten Noten der mediterranen Macchia, insbesondere der Myrte. Im Geschmack offenbart er ein gutes Gleichgewicht: Deutliche Fruchtnoten, die durch ihren Duft bestechen, und eine gut integrierte Holznuance. Ein eleganter und angenehmer Wein, der schlückchenweise zu genießen ist und vielseitige Kombinationsmöglichkeiten bietet.

Lebensdauer: über 8 Jahre.

WEINGENUSS

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.

Situationen: Idealer Begleiter bei Grillabenden, Junggesellen-/Junggesellinnenabschieden oder bei einem informellen Abendessen unter Freunden.

Kunst und Wein: "... 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.

