

Weingut
Contessa Entellina

Angheli 2021

Sicilia Doc Merlot e Cabernet Sauvignon

Der Angheli 2021 ist ein einnehmender Rotwein von internationalem Charakter mit 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
Kordonerziehung 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 wurde 2021 615 mm Niederschlag gemessen, was etwas unter dem Durchschnitt* des Territoriums von 645 mm liegt. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter. Das Frühjahr war trocken. In dieser Saison fanden die delikaten Phasen des Blüten- und Fruchtansatzes statt. Ende Juni waren die Temperaturen überdurchschnittlich hoch, was die vegetative Phase der Pflanzen verlangsamt, aber später durch niedrigere Temperaturen im Juli kompensiert wurde. Eine weitere Hitzewelle in den ersten beiden Augustwochen beschleunigte die Reifung der Trauben. Die akkurate Durchführung der Arbeiten im Weinberg - vom Rebschnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Durchgängen - machte es möglich, gesunde und reife Trauben zu ernten. Im Vergleich zum Durchschnitt der vergangenen Jahre fiel die Produktion etwas geringer aus, aber dennoch höher als 2020, das wohlberkmt das ertragsärmste Jahr seit langer Zeit war. Die Qualität entspricht den Unternehmenszielen, die auf kleine hochwertige Produktionen ausgerichtet sind.

**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 in zweiter Belegung und anschließend für mindestens 16 Monate in der Flasche.

VERKOSTUNGSNOTIZ
Intensive rubinrote Farbe. Der *Angheli* 2021 hat ein duftendes Bouquet von roten Früchten (Pflaume und Kirsche), kombiniert mit eleganten Menthol- und Kakaonoten sowie orientalischen Gewürzen. Im Mund umhüllt sein weiches Tannin den Gaumen und bietet einen langen Abgang. Eine Rotwein-Cuvée aus internationalen Rebsorten mit einer großartigen Ausgewogenheit zwischen Struktur und Geschmeidigkeit. (10/11/2023)

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, Hühnchen und Rippchen. Er sollte in breiten und bauchigen Gläsern ausgeschenkt und kann direkt vor dem Servieren oder einige Stunden davor entkorkt werden. Optimal bei einer Temperatur zwischen 16 und 18°C.

ANALYSEDATEN
Alkohol 13,5 Vol.-%-Gesamtsäure: 5,3 g/l - pH-Wert 3,60.

ERSTER JAHRGANG
1997.