

[Wein Blog](#)

Ein Blog für Weinliebhaber

- [Über den Wein Blog](#)
- [Impressum](#)

« [Château Les Bouzigues 1999 Reserve](#)
[Sizilien Teil 2 – Grotta del gelo rosso etna 2014](#) »
[Jun 16 2017](#)

[Sizilien Teil 1 – Donnafugata Angheli 2012](#)

von Nico Meisner



Weingut: Donnafugata

Rebsorten: [Merlot](#), [Cabernet Sauvignon](#)

Region: Sizilien

Land: Italien

Reisen bildet – heisst es so schön. Wenn man dann auch noch eine kulturelle Entdeckungsreise mit einer Weinentdeckungsreise verbinden kann – umso besser. In der bereisten Ecke (Amalfi, Sizilien & äolische Inseln) hatte ich zudem Nachholbedarf, da ich bei italienischen Weinen bisher nur etwas mehr Erfahrung mit den Regionen Apulien und Südtirol aufweisen kann.

Da wir mit Kindern unterwegs waren und daher keine ausgedehnten Streifzüge durch Weinbars zu späterer Stunde möglich waren, wandte ich beim Weinkauf eine Taktik an, die mich in Spanien schon zu hervorragenden Genussmomenten gebracht hat: mit ein paar italienischen Adjektiven bewaffnet, die den bevorzugten Weinstil beschreiben sollten, fragte ich in den örtlichen Enotecas nach regionalen Empfehlungen in der Preisklasse zwischen 10 und 20 Euro.

Doch leider ging diese Strategie diesmal nicht auf. Die ersten drei Weine waren belanglos, unspektakulär oder hatten sogar Fehler (und erfahren deshalb hier auch keine redaktionelle Erwähnung). Woran das lag, darüber kann ich nur spekulieren. Vielleicht lag es daran, dass die Enotecas allesamt in touristisch stark frequentierten Orten lagen und die Weinverkäufer hier offensichtlich durchreisenden Touristen gerne die Ladenhüter andrehen. Wäre dem so, gäbe es allerdings bei den spanischen und und italienischen Weinverkäufern einen deutlichen Mentalitätsunterschied.

Bei dem hier besprochenen Wein änderte ich die Taktik. Ich recherchierte erstmal in deutschen Quellen nach Weinen, die für die Region in der ich mich befand bereits positive Kritiken hatten und kaufte diesen Wein (weil billiger) im örtlichen Supermarkt (in Lipari) und nicht in einer Enoteca.

Und so kam also der **Donnafugata Angheli Rosso DOC 2012** aus Sizilien ins Glas. Dieser ist sicher kein Geheimtipp, was man schon an dem zusätzlichen englischsprachigen Text und dem QR Code auf dem Etikett auf der Rückseite sehen kann. Hier hatte der 2011 bei Parker eine 90+ bekommen und der 2012 Jahrgang auf Sizilien soll im Allgemeinen besser sein als der vom Jahr davor.

Donnafugata ist einer der grossen Weinerzeuger auf Sizilien und die Trauben für diesen Wein kommen aus Westsizilien, aus der 270 Hektar Kellerei von Contessa Entellina. Hier wurden mit Merlot und Cabernet Sauvignon internationale Rebsorten, wohl für den internationalen Geschmack, und kein autochthone oder für die Region typischen Rebsorten (Nero d'Avola) verwendet. Der Name Donnafugata, kommt übrigens von "Frau auf der Flucht", nach der Geschichte der habsburgischen Königin Maria Karolina, die im 19. Jahrhundert vor den napoleonischen Truppen in diese Region flüchtete.

Aber zurück zum Wein. Der kommt tatsächlich im typischen „Bordeaux-Blend“-Rot ins Glas und an der Nase gibt es Aromen von Sauerkirschen und Waldbeeren, dazu kommen etwas Lakritze und Kakao. Am Gaumen hat man einen vollen Körper, eine samtige, ausgewogene Struktur, mit deutlichen, aber gut eingebundenen Tanninen. Der Wein hat ein guten Abgang, der aber nicht sonderlich spektakulär ist.

Geschmack: 4 von 5 Punkten, **Preis/Leistung:** 4 von 5 Punkten

Hier können sie ihre Bewertung für den Wein abgeben:



Rating: 4.3/5 (6 votes cast)

Sizilien Teil 1 - Donnafugata Angheli 2012 , 4.3 out of 5 based on 6 ratings

Diese Beiträge könnten sie auch interessieren:

1. [Nero d'Avola Terre Siciliane Pasqua Fuedi di Sicilia 2012](#)
2. [Hannes Reeh Heideboden 2012 Rot](#)
3. [Il Pumo Primitivo 2012 Cantine San Marzano](#)

Tags: [Cabernet Sauvignon](#), [Merlot](#)

Kategorien: [2012](#), [Rotwein](#) | [No Comments »](#)

« [Château Les Bouzigues 1999 Reserve](#)
[Sizilien Teil 2 – Grotta del gelo rosso etna 2014](#) »

Hinterlasse eine Antwort

Deine E-Mail-Adresse wird nicht veröffentlicht. Erforderliche Felder sind markiert *

Name *

E-Mail-Adresse *

Webseite