

Angheli 2014

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

Der Angheli 2014 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, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

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 2014: Der Jahrgang 2014 wird von einem eher ausgeglichenen Klimaverlauf mit einem relativ milden Winter und einem kühlen und regenreichen Frühjahr gekennzeichnet. Insgesamt wurden vom 1. Oktober 2013 bis zum 20. September 2014 620mm Niederschlag verzeichnet, was leicht unter dem saisonalen Durchschnitt mit auf das Frühjahr konzentrierten Niederschlägen liegt. Juli und August verzeichneten keine zu starke Hitze und ausgezeichnete Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, was die Produktion von besonders frischen und ausgewogenen Weinen begünstigte.

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 13,96 % Vol. – Säuregehalt insgesamt: 6,4 g/l – pH-Wert 3,50.

DEGUSTATIONSMERKMALE (13/10/2017): Der Angheli 2014 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 schwarzem Pfeffer gekennzeichnet. 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.