

Zinfandel »Angeli«

Marietta Cellars

Eine der großen Zinfandel-Legenden Kaliforniens. Benannt nach einer italienischen Auswandererfamilie namens Angeli, die sich 1886 in einem schmalen Seitental des kühlen Alexander Valley, nördlich des berühmten Napa Valley, ansiedelt. Viola Angeli ist als letztes lebendes Mitglied der Familie schon eine alte Dame, als sie Chris Bilbro von Marietta Cellars 1990 die Ranch ihrer Familie verkauft. Sie beherbergt heute die Kellerei, in der Familie Bilbro ihr zu Ehren seit 1993 diese legendäre Zinfandel-Cuvée keltert.

»Angeli« füllt den Mund mit samtig dichter Substanz. Neben Zinfandel sorgen ein wenig Petite Sirah, Carignan und Syrah für kraftvolles Muskelspiel, dunkle Farbe und opulente aromatische Potenz. Seine zum Teil uralten Reben stehen auf einem Hügel mit felsigem Untergrund, das kühle Klima des Alexander Valley sorgt für eine lange Reifeperiode am Rebstock. Ergebnis ist ein muskulös über die Zunge marschierender Rotwein, der dicht verwoben den Mund in seidig kühler Eleganz auskleidet. Die Qualität der Gerbstoffe ist atemberaubend. In warmer Fülle agiert ein würzig kühler, erdig wilder Hauch von Sandel- und Zedernholz, Tabak, Lakritze und Sommerkräutern. Die Exotik wurzelechter alter Reben, unverwechselbar in Dichte und Konzentration, physisch spürbar in Tiefe, Kraft und Ausstrahlung. Das tiefe Wurzelwerk schützt vor Trockenstress und konzentriert das Aroma in den Beeren zu einer natürlichen Schönheit, die berührt. Der perfekte Begleiter gemütlicher Stunden der Meditation an langen Herbst- und Winter-Abenden.

Alkohol: 15,1 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 0,3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Biologisch zertifiziert (CCOF), nicht EU-konform | minimal geschwefelt | ungeschönt, unfiltriert
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,75

0,75l
CAL22521

K&U
www.weinhalle.de