

ANGOSTO ALMENDROS tinto red 2012

REBSORTEN

50% Syrah (Shiraz), 30% Marselán, 20% Garnacha tintorera

ALKOHOLGRAD

14,0% vol.

VERKOSTUNGSREPORT des Winzers

Farbe: Kirschrot mit einem granatroten Saum gefärbt.

Nase: Würzig, weiches Eichenholz, komplex Mineral, reife Früchte, Milchnoten.

Am Gaumen: Kraftvoll, Röstaromen, reife Tannine.

Die Hauptgeschmacksrichtungen sind: Kirsche, reife Früchte, Pfeffer, weiches Eichenholz.



VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín

Sattes Kirschrot. Aroma ausdrucksvoll, mit Charakter, warm, kandierte Früchte, weiches Eichenholz.

Am Gaumen reife Früchte, geschmackvoll, kraftvoll.

Prämierung/ Guía Peñín/ Kategorie: Exzellenter Wein!

ANGOSTO ALMENDROS tinto (red) ist im spanischen Weinführer Guía Peñín mit 92/100 Punkten bewertet. (JG 2011 & 2010: 93/100; 2009: mit 95 Punkten ein Ausnahmewein!)

GASTRONOMIE

Passt sehr gut zu rotem Fleisch, Seehecht in Minzsoße, Lamm, Ziegenkäse, Carpaccio von frischem Fisch oder Schalentieren, gebratene Ente, gebratener Fisch im Salzmantel, Gerichte mit Trüffeln.

SERVIERTEMPERATUR

16°-18°C

Weitere Infos, z.B. Weine richtig servieren finden Sie unter:

<http://www.vinos-sangria.com/Servieren>

GARANTIERTE HERKUNFT/ Denominación de Origen

D.O.P. Valencia (Spanien)

PRÄSENTATION

FLASCHE: Burgunderflasche

STOPFEN: Naturkork

KARTON: 6 Flaschen (je 75 cl)

<http://vinos-sangria.com/>

Syrah (auch Shiraz oder Balsamia)

Syrah ist eine nicht sehr ertragreiche, aber hochwertige Rotweinsorte, die ursprünglich vor allem im Rhôneetal in Frankreich kultiviert wurde. In Südafrika, in Australien, in den USA und in Kanada heißt die Sorte Shiraz. Die Rebe hat so hohe Bedeutung erlangt und ist so begehrt, dass sie in die Nobilität der Weinwelt aufrückte und als Edelrebe bezeichnet wird.

Da der Syrah spät austreibt, ist er wenig empfindlich gegen Spätfröste. Kalte, nasse Witterung in der Blütezeit führt jedoch zu empfindlichen Ertragseinbußen. Normalerweise führen seine kleinbeerigen, aber reichlich vorhandenen Trauben zu zufriedenstellenden Erträgen. Problematisch ist aber das Reifeverhalten. Bei ungünstiger Witterung (zu wenig Sonne) reift er nicht ganz aus; dies führt wegen des außerordentlich hohen Tanningehaltes zu einem wenig erfreulichen Geschmack, der oft mit grün, unreif oder uncharmant beschrieben wird. Bei voller Sonne zur Reifezeit kippt er sehr schnell von der Reife zur Überreife, verliert seine Säure und sein reichfruchtiges Aroma. So erklärt es sich, dass der Syrah (bei perfekter Reife für Weinkenner einer der größten Weine der Welt) als so problematisch galt, dass seine Rebfläche in Frankreich auf zwischenzeitlich nur gut 3.000 ha zurückging. Die inzwischen erreichbaren Preise haben aber wieder zu einem Anstieg auf über 50.000 ha geführt. Weltweit sind ca. 145.000 ha Rebfläche mit der Sorte bestockt.

Syrah-Weine haben meist ein kräftiges Johannisbeer-Aroma. Die Rebe liefert bei normaler Maischegärung einen dunkelfarbigem Wein mit hohem Tanningehalt, der zur Minderung der Adstringenz einer langen Flaschenreife bedarf (siehe hierzu auch den Artikel Phenole im Wein). (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Syrah>)

Marselan

Marselan ist eine Rotweinsorte, eine Neuzüchtung zwischen den Sorten Cabernet Sauvignon x Grenache Noir. Die Kreuzung erfolgte 1961 durch den französischen Ampelographen Paul Truel in der Domaine de Vassal, einer Außenstelle des Institut National de la Recherche en Agronomie der Universität von Montpellier. Der Name Marselan lehnt sich an den Ortsnamen Marseillan an, wo die Sorte erstmals angebaut wurde. Erst 1990 wurde die Sorte in die Sortenliste des CTPS aufgenommen. Seit Juni 2007 liegt eine Genehmigung durch das US-amerikanische Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau vor, die Rebsorte auf dem Etikett importierter Weine aufzuführen.

Züchtungsziel war es, die Finesse eines Cabernet Sauvignon mit der Hitzeresistenz eines Grenache zu kombinieren. Die Sorte verfügt über sehr kleine Beeren, was zu einem geringen Ertrag führt. Insofern wurde das Züchtungsziel der Ähnlichkeit mit Cabernet Sauvignon zwar nicht erreicht und wurde der Sorte während vieler Jahre kaum Aufmerksamkeit zuteil. Erst ihre natürliche Robustheit gegen eine Vielzahl von Rebkrankheiten macht die Sorte für die Winzer interessant. Der erste sortenreine Marselan-Wein stammte aus dem Jahr 2002 und wurde in der Nähe von Carcassonne auf dem Weingut Domaine Devereux gekeltert. Insbesondere in der Region der Costières de Nîmes hat sich der Marselan etabliert und ist als ausgewogener und fruchtiger Rotwein mit einer Betonung der Tannine beliebt. Kleine Bestände sind auch in der Schweiz bekannt.

Die mittelspät reifende Sorte (22 - 25 Tage nach dem Gutedel) ist seit 1997 in ganz Südfrankreich zugelassen und der größte Anteil der bestockten Rebflächen (2.255 Hektar, Stand 2007) steht in den Départements Aude, Hérault und Gard. Kleinere Anpflanzungen sind auch im Libanon, in Uruguay und in den USA bekannt. In Kalifornien werden die Setzlinge insbesondere in den Weinbaugebieten der North Coast AVA eingesetzt. Seit einigen Jahren wird die Rebsorte auch in Bulgarien (thrakische Tiefebene) mit großem Erfolg angebaut. (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Marselan>)

GARNACHA (GRENACHE)

Mit rund 86.600 Hektar Rebfläche ist sie unter dem Namen Garnacha nach den Sorten Tempranillo und Bobal die drittichtigste spanische Rotweinsorte. Sie wird vor allem im Osten und Norden Spaniens in vielen Anbauregionen wie Ampurdán-Costa Brava, Bierzo, Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Costers del Segre, La Mancha, Navarra, Penedès, Priorat, Ribera del Duero, Rioja, Somontano, Tarragona, Terra Alta, Utiel-Requena und Vinos de Madrid angebaut.

Der Wein aus der Grenache-Traube ist arm an Tanninen und Farbe. Sie kann daher gute fruchtige Weine liefern und wird (z. B. in Kalifornien) auch als Weiß- oder Roséwein gekeltert. Unter extremen klimatischen Bedingungen (Trockenheit, Hitze, Wind) und bei sehr geringen Erträgen liefert die Grenache auch konzentrierte, ausgesprochen lagerfähige Rotweine. Oft wird die Grenache mit tanninhaltigeren Sorten wie Tempranillo (speziell in der Rioja) oder mit Syrah und Mourvèdre (an der südlichen Rhône) verschnitten. Der einfache Grund hierfür sind die Eigenschaften der Rebe: Ihr Wein ist üblicherweise alkoholreich und dennoch weich. (Quelle: <http://de.wikipedia.org/wiki/Grenache>)

**Sehr gute bis exzellente spanische Weine & Sangría La Dama DELUXE
sicher zu einem günstigen Preis online bestellen oder direkt ab
Lager Berlin kaufen:**



<http://vinos-sangria.com/>