

# **ANGOSTO tinto (red) Crianza Rotwein 2013**

## **REBSORTEN**

40% Syrah (Shiraz), 40% Garnacha tintorera, 20% Cabernet Franc

## **ALKOHOLGRAD**

14,0% vol.

## **ALLERGENE**

Enthält Sulfite



## **VERKOSTUNGSREPORT des Winzers**

Farbe: Kirschrot mit einem granatrotem Saum.

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

Am Gaumen: Kraftvoll, Röstaromen, balsamische Noten, feines Eichenholz.

Die Hauptgeschmacksrichtungen sind: Trüffel, Mandel, Veilchen, Sandelholz.

## **VERKOSTUNGSREPORT Guía Peñín**

Kirschrot mit granatrotem Saum.

Aroma intensive Röstaromen, rauchig, würzig, reifes Obst.

Am Gaumen geschmackvoll, rauchig nachwirkend, reife Früchte.

## **Prämierung/ Guía Peñín/ Kategorie: Sehr guter bis exzellenter Wein!**

ANGOSTO tinto (red) ist im spanischen Weinführer Guía Peñín mit 89/100 Punkten bewertet.  
(JG 2012 & 2011: 91/100; 2010 & 2009: 92/100)

## **GASTRONOMIE**

Passt sehr gut zu rotem Fleisch, Wild, Lasagne Bolognese, Lamm, Carpaccio vom Rind, gebratener Ente, Hühnerfleisch, gereiftem Käse.

## **SERVIERTEMPERATUR**

16°-18°C

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

<http://vinos-sangria.com/Wein-und-Sangria-richtig-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>)

## **GARNACHA (GRENACHE)**

Mit rund 86.600 Hektar Rebfläche ist sie unter dem Namen Garnacha nach den Sorten Tempranillo und Bobal die drittgrößte 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 gekellert. 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>)

## **Cabernet Franc**

Der Cabernet Franc (Kürzel Cf), auch Cabernet franc oder Cabernet Frank, ist eine Rotweinsorte. Sie ist nicht so verbreitet wie der bekanntere Cabernet Sauvignon, allerdings genügsamer hinsichtlich der klimatischen Anforderungen. Bis heute ist sie eine der sechs Rebsorten, die für Rotweine im Bordeaux verwendet werden dürfen (die anderen Sorten sind Cabernet Sauvignon, Carménère, Malbec, Merlot und Petit Verdot). Cabernet Franc ist ein Verschnittwein, vor allem in Frankreich und Italien (hier Cabernet Frank). Im Vergleich zum Cabernet Sauvignon ist der Tanningehalt geringer, die Weine weisen eine deutlich geringere Adstringenz auf und sind daher jünger trinkbar. (Quelle: [http://de.wikipedia.org/wiki/Cabernet\\_Franc](http://de.wikipedia.org/wiki/Cabernet_Franc))

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

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



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