



Zinfandel »Angeli«

Marietta Cellars

Alkohol: 14,9 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,7 g/l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: Verschnitt aus alten
Reben und Jahrgängen
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Schönung
pH-Wert: 3,75

0,75l
CAL21521

1886 siedelt sich in einem schmalen Seitental des kühlen Alexander Valley, nördlich des berühmten Napa Valley, die italienische Auswanderer-Familie Angeli an. Viola Angeli ist, als letztes lebendes Mitglied der Familie, schon eine alte Dame, als sie Chris Bilbro von Marietta Cellars ihre Ranch verkauft, auf der heute deren Kellerei steht. Ihr zu Ehren keltert Familie Bilbro seit 1993, dem Jahr, an dem sie die Ranch übernahm, diesen legendären Zinfandel. Angeli ist einer der großen Rotweine Kaliforniens. Eine den Mund mit samtiger Substanz fast schon viskos füllende Weinlegende, der ein wenig Petite Sirah, Carignan und Syrah Muskeln und Spiel verleihen. Die zum Teil uralten Reben stehen hier auf dem felsigen Untergrund eines Hügels. Sie liefern im kühlen Klima des Alexander Valleys einen eindrucksvoll über die Zunge marschierenden Rotwein, der muskulös und wohltuend dicht verwoben den Mund auskleidet. Unter beeindruckenden Muskelpaketen blitzt seidige Eleganz hervor. Die Qualität der Gerbstoffe ist atemberaubend. In würzig kühlem Atem agiert ein erdig wilder Hauch, begleitet von Sandel- und Zedernholz, Tabak, Lakritze und wilden Sommerkräutern. »Angeli« hat sie, die Dichte und Konzentration alter Reben, die hier physisch spürbar wird. Das bringt so nur Kalifornien mit seinen alten Zinfandelreben auf die Zunge. Unverwechselbar und aufregend. Kraft und Ausstrahlung in der raren Harmonie ehrwürdig alter Reben, deren tiefes Wurzelwerk vor Trockenstress schützt und das Aroma in den Trauben konzentriert. Angeli vergißt man nicht.



www.weinhalle.de

