



Angel 2008

Weingut Budimir



Region

Župa, Zapadna [West] Morava
Region.

Trauben

90% Merlot
10% Prokupac

Alk.

13,5%

Säure

5,16g

Zucker

1,4g

Extrakt

28,99g

Jahrgang

2008 war ein klassischer Jahrgang in Župa mit viel Sonne bis spät in den Herbst, die Lese fand Ende September und im Oktober statt, die Nächte waren zu diesem Zeitpunkt bereits kühl.

Lagerung

Angel ist heute im besten Trinkalter und wird dies bestimmt noch weitere 5 Jahre bleiben.

Weingarten

Die Trauben stammen aus den Lagen Lukarevina, Drenca, Ržanica und Tržac. Die Böden sind lehm- und kalkhaltige Sedimentböden mit Steinen und Sand. Die Merlot Rebstöcke sind 40-50 Jahre alt, die Prokupac Rebstöcke über 50 Jahre. Der Ertrag wird auf etwa 0,5 KG pro Rebstock reduziert.

Keller

Nach 4 Wochen Fermentation und Mazeration wurde Angel für 30 Monate in alten und neuen französischen (225L) und serbischen (3000L) Holzfässern gelagert.

Verkostung

Fruchtige rote Beeren und dunkle Schokolade. Im Mund trinkfreudig mit sehr sanften Tanninen, dabei würzig und mit präziser Säure. Kräuter- und Röstaromen dominieren aber je länger der Wein offen ist, desto satter und fruchtbetonter wird er. Ein echtes Schmuckstück für den Preis.

Passt zu

mediterrane Küche, kann aufgrund der präsenten Säure auch zu Gerichten wie Pasta mit Tomatensauce oder Pizza getrunken werden.



Kontakt:

Samovino – Wein aus Serbien
Lukas Ertl, lukas.ertl@samovino.com,
M. 0157 3870 7731
Tasting Studio (nach Vereinbarung):
Bürknerstr. 31, 12047 Berlin