



Clos Abella 2016

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Das auffallend intensive Bouquet umfasst das Spektrum von roten und dunklen Früchten, frische Blumen, Eichenholz und Lakritz. Am Gaumen Aromen von schwarzen Kirschen, Mineralien, Gewürzen und Tabak und Schokolade. Die subtile Dichte und harmonischen und seidigen Tannine sind in perfekter Balance mit langen, frischen Abgang.

Produzent	Marco Abella
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Priorat DOQ
Klassifizierung	DOQ
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2041
Traubensorten	Garnacha Tinta, Carignan
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315846
Passt zu	Pilzen, Wild, Schmorgerichten, edlen Fleischstücken, Rind, Grilladen



Vinifikation

Fermentiert in französischen 225 Liter Eichenfässern mit anschliessender Alterung während 16 Monaten in 225 Liter französischen Eichenfässern.

