



## Clos d'Agon Selección Especial 2015

CHF 82.00 | 10 cl = CHF 10.93

Undurchdringliches Granatrot. Intensive Aromen von reifen Pflaumen, Milkschokolade, Muskatnuss, Gewürznelken sowie einen Hauch von mediterranen Kräutern und geröstetem Holz. Am Gaumen breit und voluminös. Reife Waldbeeren und Pflaumen, schön integrierte Tannine und knackige Säure. Ein langes, mineralisch anmutendes Finale.

Produzent	Clos d'Agon
Land	Spanien
Region	Catalunya DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2024
Traubensorten	Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	6301515
Passt zu	Risotto, Fisch, Paella
Bewertungen	James Suckling 95/100



### Vinifikation

Vinifiziert in 50- und 80-hl-Stahltanks, anschliessend für zwei Monate malolaktische Vergärung mit regelmässiger Battonage. 18 Monate in 60 % neuen französischen Barriques ausgebaut.

### Terroir

Ein kleines Tal vor der Bergkette von Las Gavarres (Naturschutzgebiet) und wenige Kilometer von der Costa Brava entfernt: Hier bestehen die Böden hauptsächlich aus rotem Schiefer, Lehm und Sand.

