



Clos d'Agon Selección Especial 2015

CHF 82.00 | 10 cl = CHF 10.93

Undurchdringliches Granatrot. Intensive Aromen von reifen Pflaumen, Milchschokolade, 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.

