



Clos Abella 2016

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.

