



## Clos d'Agon 2024 (Subskription)

Intensives Bouquet nach roten und schwarzen Früchten, sowie schön eingebundene Röstaromen und Gewürze vom Holzausbau. Die Säure verleiht dem Wein Spannung und Frische, während das feinkörnige Tannin für ein rundes und volles Mundgefühl sorgt.

Produzent	Clos d'Agon
Kategorie	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Catalunya DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2034
Traubensorten	Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	6302824
Passt zu	Schmorgerichten, gereiftem Käse, Charcuterie, Grilladen



### Vinifikation

16 Monate in 30% neuen und in 70% gebrauchten Barriques

### Terroir

Die Weinberge von Clos d'Agon liegen in der Region Calonge an der Costa Brava, mitten im Naturschutzgebiet «Les Gavarres». Sie sind umgeben von den Hügeln des Naturschutzgebietes, die eine Art Amphitheater mit Blick auf das Meer bilden. Auf 40 bis 140 Metern über dem Meer und auf vorwiegend nach Süden ausgerichteten sanften Hängen wachsen die Reben auf kargen Kalk- und Kreideböden.

### Geschichte

Clos d'Agon bleibt fest in Schweizer Händen. Alfons Niedhart und Jürg Maurer, investieren laufend in das 42 Hektar grosse Weingut an der Costa Brava in Katalonien, um grosse Weine zu machen. Ebenso wichtig ist, dass Miguel Coronado, Winzer und Önologe, die Weine so vinifiziert wie er es von Beginn her von Peter Sisseck gelernt hatte.

