



Clos d'Agon Selección Especial 2024 (Subskription)

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
Kategorie	Subskriptionen
Land	Spanien
Region	Catalunya DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2024
Flaschengrösse	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2030 - 2036
Traubensorten	Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	6302024
Passt zu	Wild, Schmorgerichten, gereiftem Käse, edlen Fleischstücken



Vinifikation

Vinifiziert in 50- und 80-hlahltanks, anschliessend für 2 Monate malolaktische Vergärung mit regelmässiger Battonage. 18 Monate in 60% neuen französischen Barriques ausgebaut.

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.

