



## AMIC Tinto 2016

Die Nase ist komplex und intensiv mit überwiegend Noten von reifen roten Früchte. Neben Wildfrüchten lassen sich balsamische Aromen von Kiefern und mediterranen Kräuternerkennen, die Frische bringen. Des Weiteren Noten von Toast, Vanille, Zimt, Anis, Pfeffer und eine definierte leichte mineralische Note. Im Mund ist er kraftvoll, strukturiert, ausdauernd und elegant, wenn auch mit einer gewissen Finesse. Dieser Jahrgang ist frisch und ausdrucksstark, mit einem korpulenten Eingang.

Produzent	Clos d'Agon
Land	Spanien
Region	Empordà DO (Costa Brava)
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache, Merlot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	1002286
Passt zu	Geflügel, Geflügel, Wild, Wild, Grilladen, Grilladen
Bewertungen	James Suckling 90/100



### Vinifikation

Im Stahltank vinifiziert, anschliessend während sechs Monaten in neuen und gebrauchten französischen Barriques ausgebaut.

