



Clos Abella 2015

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 sowie Tabak und Schokolade. Die subtile Dichte und die harmonischen und seidigen Tannine sind in perfekter Balance mit dem langen, frischen Abgang.

Produzent	Marco Abella
Land	Spanien
Region	Priorat DOQ
Klassifizierung	DOQ
Jahrgang	2015
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2040
Traubensorten	Garnacha Tinta, Carignan
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	308684
Passt zu	pikanten Gerichten, Geflügel, Rind, Grilladen



Vinifikation

Fermentiert in französischen 225-Liter-Eichenfässern mit anschliessender Alterung während 16 Monaten in französischen 225-Liter-Eichenfässern.

