



## Clos Abella 2018

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 7.33

Das auffallend intensive Bouquet umfasst das Spektrum von roten und dunklen Früchten, frische Blumen, Eichenholz und Lakritz. Am Gaumen Aromen von schwarzen Kirschen, nassen Steinen, Gewürzen, Tabak und Schokolade. Die subtile Dichte und harmonischen und seidigen Tannine sind in perfekter Balance mit dem langen, frischen Abgang.

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produzent       | Marco Abella   |
| Kategorie       | Rotwein  |
| Land            | Spanien  |
| Region          | Priorat DOQ  |
| Klassifizierung | DOQ  |
| Jahrgang        | 2018   |
| Flaschengrösse  | 75 cl  |
| Alkohol         | 14.5000 %  |
| Trinktemperatur | 16° - 18°  |
| Lagerfähigkeit  | bis 2043   |
| Traubensorten   | Carignan, Garnacha Tinta   |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite  |
| Artikelnummer   | 315878   |
| 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.

### Terroir

Der Clos Abella ist eine Auswahl der besten Trauben aus den Weinbergen von Marco Abella rund um das Dorf Porrera. Charakteristisch für das Terroir sind hier die Schieferböden, welche Llicorella genannt werden. Die teils über 100 Jahre alten Reben wurzeln hier extrem tief um an Wasser zu kommen und ergeben besonders konzentrierte Trauben.

### Geschichte





---

Die Familie Marco Abella betrieb bereits seit dem 15. Jahrhundert Weinbau im Priorat, wanderte jedoch wie viele andere Familien nach Barcelona aus, nachdem die Reblausplage im späten 19. Jahrhundert praktisch alle Weinberge zerstörte. Glücklicherweise entschied sich die Familie jedoch dazu, ihr Haus und ihren Weinbergsbesitz in Porrera zu behalten. Im Jahr 2005 entschieden sich David Marco und seine Frau Olivia ihre Jobs aufzugeben und sich voll und ganz dem Wein zu verschreiben.

