Clos d'Agon Selección Especial 2013 (1er Holzkiste)

Undurchdringliches Granatrot. Intensive Aromen von reifen Pflaumen, Milchschokolade, 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	Rotwein
Land	Spanien
Region	Catalunya DO
Klassifizierung	DO
Jahrgang	2013
Flaschengrösse	300 cl
Alkohol	14.5000 %
Trinktemperatur	15° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2022
Traubensorten	Cabernet Franc, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	6301613
Passt zu	Wild, Rind, Lamm
Bewertungen	Robert Parker 91/100

Vinifikation

Vinifiziert in 50- und 80-hl-Stahltanks, anschliessend für 2 Monate malolaktische Gärung mit regelmässiger Batonnage. 18 Monate in 60 % neuen französischen Barriques ausgebaut.