



## Clos Abella 2016

CHF 120.00 | 10 cl = CHF 8.00

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

Produzent	Marco Abella
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Priorat DOQ
Klassifizierung	DOQ
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	150 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2041
Traubensorten	Garnacha Tinta, Carignan
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	315845
Passt zu	Pilzen, Wild, Schmorgerichten, edlen Fleischstücken, Rind, Grilladen
Bewertungen	James Suckling 91/100



### 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 aus den 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.

