



Priorat DOQ

## Clos Abella 2016 Marco Abella

**CHF 124.00**

-  150cl
-  15%
-  Priorat
-  Grenache, Carignan
- AN** 50801516

### Vinifikation

Ausbau für 18 - 20 Monate in französischen Barrique.

### Degustationsnotiz Nase

komplex-würziges Bouquet, schwarze Beeren, Zwetschgen, Oliventapenade, Lakritze.

### Degustationsnotiz Gaumen

weicher, dichter Auftakt, ungemein elegant und tänzelnd, die Tannine sind reif und harmonisch, langer, mineralischer Abgang.

### Passt zu

Grilladen, Pilze, einfach so.

### Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

### Produzent

Die Familie Marco ist schon seit dem 15. Jahrhundert mit dem Weinbau und dem Priorat verbunden. Die Rebberge, die heute bewirtschaftet werden, gehören zu den besten der ganzen Region und sind zum grössten Teil mit den autochthonen Sorten cariñena und Grenache bestockt. Die Bewirtschaftung erfolgt naturnah und orientiert sich an den biodynamischen Prinzipien. So entstehen ausdrucksstarke, authentische Terroirweine aus dem Priorat.

### Region

Das Priorat ist ein Weinbaugebiet in Katalonien und liegt geografisch am Fusse des Montsant-Gebirges. Trotz der Nähe zum Mittelmeer ist die Region enorm karg, trocken und warm. Die Rebberge liegen auf einer Höhe von 300 bis 600 Meter über Meer. Das Priorat ist für Spanische Verhältnisse mit 1'800 Hektaren verhältnismässig klein aufgestellt. Die dominierende Sorte ist Carignan, aber vermehrt werden Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah angebaut.