



Spitzenwein «Selección Especial» und das neue Cuvée: Clos d' Agon «Syrah». Clos d' Agon «Valmaña», Clos d' Agon «Tinto».

## Clos d'Agon 2015 – ein grosser Jahrgang, rar

jetzt eingetroffen und verfügbar; ein weiterer sehr guter und grosser Jahrgang:  
Bodega Mas Gil/Clos d'Agon, Calonge, DO Cataluña an der Costa Brava/Cataluña in Spanien.

Wenn die malolaktische Gärung in den Barriquen (3-4 Monate nach der Ernte) beendet ist, kann man mit einiger Sicherheit sagen, wie die Qualität der Weine wird. Wir degustieren dann jeweils die einzelnen Cuvées und Traubensorten. Schon öfters haben uns dann die Fässer mit dem Syrah verblüfft, jedes Mal haben wir uns die Frage gestellt, warum nicht den Syrah als reines Cuvée abfüllen? Auch der 2015er Syrah war wieder einmal der «Hammer» und erstmals sind vier Fässern (von 17) separat abgefüllt worden!

### Rarität, die vier Fässer Clos d'Agon «Syrah» 2015

Traubensorte: 100 % Syrah, geerntet vom 9 – 12. September. Abfüllung von 4 Fässern (entspricht genau 1200 Flaschen/keine anderen Formate) in Burgunder-Flaschen. Traditioneller Ausbau in französischen Barriquen, davon 40 % neu und 60 % einmal gebraucht. Das heisst moderater Gebrauch von neuen Fässern, keine Dominanz von Holz, sondern reine Frucht. Alkoholgehalt von 14.5 Vol. %. Degustation: Tiefdunkle brillante Farbe mit perfektem Bouquet. Voluminös in der Nase mit reifen roten und schwarzen Beeren. Im Mund sehr fein und noch zurückhaltend mit langem Abgang. Tanninbetont und Potential für die nächsten 10 Jahre. Das Cuvée ist perfekt vinifiziert und nicht aufdringlich, sondern fein und elegant. Eine schöne Alternative zu den grossen Rhône-Weinen! Eine limitierte Trouvaille und rar. Die Flaschen sind in 6er-Kartons abgepackt (man kann auch einzelne Flaschen erwerben).

### **Clos d'Agon „Valmaña“ 2015**

Das ist eigentlich nur der «Zweitwein» von Clos d'Agon, aber mit seinem hohen Anteil Merlot im Jahrgang 2015 ist unser Valmaña wieder sehr gross...

Traubensorten: rund 70 % Merlot und 25 % Cabernet Franc, Rest Cabernet Sauvignon. Produktion/Abfüllung 4500 Flaschen und 750 Magnum Flaschen. Traditioneller Ausbau in französischen Barriquen, davon 40 % neu. Der Alkoholgehalt von 14.5 Vol. % kommt hauptsächlich von den ideal ausgereiften Merlot-Trauben. Der Ertrag pro Hektar ist weniger als 30 hl, handgelesen im September. Der Wein ist sehr harmonisch, elegant, schön, rund und ausgewogen. Er hat ein grossartiges, leicht rauchiges Bouquet mit viel schöner Frucht; schwarzen Beeren (Heidelbeeren und Waldbrombeeren) dazu einen Hauch von schwarzer Schokolade und entfernt etwas Vanille. Die makellos ausgereiften Tannine sind im langen Abgang gut spürbar. Das ist eine **Sonntagsflasche** zum kleinen Preis für alle Tage und bereits jetzt mit grossem Genuss zu trinken. Viel Potential, ideal zu trinken bis 2025 (oder länger) - für Liebhaber grosser Merlot-Weine!

### **Clos d'Agon Tinto 2015**

Die Traubensorten der 2015er-Assemblage: 41 % Cabernet Franc, 11 % Petit Verdot, 36 % Syrah und 2 % Cabernet Sauvignon. Die Produktionsmenge war im normalen Bereich, umgerechnet rund 21'000 Flaschen inkl. der Magnum- und Grossflaschen. Traditioneller Ausbau in französischen Barriquen, davon rund 50 % neu. Alkoholgehalt von 14.5 Vol. %. Ertrag pro Hektar ca. 25 hl, handgelesen Mitte September. Der Wein ist sehr harmonisch mit grossem und perfektem Bouquet, eindrücklicher und schöner Frucht mit schwarzen Beeren (wieder Heidelbeeren) und Mittelmeer-Kräutern wie Rosmarin und Thymian. Im langen Abgang spürt man die präsenten und angenehmen, ausgereiften Tannine. Das ist kein langweiliger oder industriell hergestellter Ribeiro del Duero - es gibt kaum einen anderen Wein in Spanien mit so viel reiner Frucht und Tanninen (darum werden auch nicht mehr als 50 % neue Fässer benutzt). Wir haben hier grosse und rare Flaschen mit viel Potential – eine Rarität und eine wirklich spezielle Flasche für besondere Gelegenheiten, die man auch noch einige Jahre im Keller reifen lassen kann. Ideale Trinkreife 2018 – 2028. Wer aber nicht warten kann, wird trotzdem belohnt.

### **Rarität, die besten Fässer der Bodega: Clos d'Agon Seleccion Especial 2015**

Traubensorten: 50 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon und 40 % Petit Verdot. Produktion 10 Fässer (entspricht rund 3000 Flaschen). Traditioneller Ausbau in französischen Barriquen, davon rund 40 % neu und 60 % einmal gebraucht. Alkoholgehalt von 14.5 Vol. %. Kellermeister Miguel Coronado hat die besten und perfektesten Fässer des Jahrgangs selektioniert und abgefüllt.

Degustation: Tiefdunkle brillante Farbe mit perfektem Bouquet. Vanille-betont in der Nase mit reifen roten und schwarzen Beeren, wiederum Heidel- und Brombeeren sowie Wildkräuter. Im Mund sehr fein und weich mit sehr langem Abgang. Schöne präsenten Tannine, die auch gut eingebunden sind - Potential für die nächsten 10-15 Jahre. Ein aussergewöhnlicher Spitzenwein aus einem speziell gelungenem und idealen Jahr im Süden. Perfekt vinifiziert und auch vom Alkohol her eher an einen sehr grossen Bordeaux erinnernd, als an einen schweren Wein aus dem Süden oder Kalifornien! Eine limitierte Trouvaille und rar! Die Flaschen sind in 3er-OHK abgepackt und die Magnums einzeln.

**Vertrieb/Bestellungen:** [www.spenglerweine.ch](http://www.spenglerweine.ch)

**Weinhandlung Dr. Spengler und Partner AG, Limmatquai 4, 8001 Zürich**

Zürich im November 2017/FJW