

## Clos d'Agon 2014 – kleine Ernte, grosse Qualität

ein weiterer sehr guter Jahrgang, DO Catalunya. Bodega Clos d'Agon, Calonge, an der Costa Brava/Cataluña, Spanien



Clos d' Agon «Tinto», Clos d' Agon «Valmaña» und der Clos d' Agon «Selección Especial»

### Clos d'Agon „Valmaña“ 2014

Das ist eigentlich nur der «Zweitwein» von Clos d'Agon, aber mit seinem hohen Anteil Merlot im Jahrgang 2014 ist unser Valmaña eine richtige Sensation...

Es war auch ein sehr spezielles Jahr, etwas kühler als sonst (was eigentlich für die Weinregion ideal wäre und nur alle paar Jahre vorkommt) und die lange Vegetationszeit war nahezu perfekt für Merlot und Syrah-Trauben!

Traubensorten: 71 % Merlot und 29 % Syrah. Produktion/Abfüllung: 6'900 Flaschen und 720 Magnum Flaschen. Traditioneller Ausbau in französischen Barriquen, davon 40 % neu. Der eindrucksvolle 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 2022 (oder länger) - für Liebhaber grosser Merlot-Weine!

### **Clos d'Agon Tinto 2014**

Die Traubensorten der 2014er-Assemblage: 54 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon, 12 % Petit Verdot und 26 % Syrah. Die Produktionsmenge war, wie auch beim Valmaña, viel kleiner als 2013, das heisst etwas mehr als 14'000 Normal-Flaschen und einigen Magnum- und Grossflaschen (anstelle von mehr als 20'000 Flaschen).

Traditioneller Ausbau in französischen Barriquen, davon rund 50 % neu. Alkoholgehalt von 14.0 Vol. % . Ertrag pro Hektar ca. 25 hl, handgelesen Mitte September (8. – 22. 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. Trinkreife 2018 – 2026. Wer aber trotzdem nicht warten kann, wird trotzdem belohnt.

### **Rarität, die vier besten Fässer der Bodega: Clos d'Agon Seleccion Especial 2014**

Traubensorten: 67 % Cabernet Franc, 8 % Cabernet Sauvignon und 25 % Petit Verdot. Produktion 4 Fässer (entspricht genau 1150 Flaschen/keine anderen Formate). Traditioneller Ausbau in französischen Barriquen, davon rund 80 % neu. Alkoholgehalt von 14.0 Vol. %. Kellermeister Miguel Coronado hat die 4 besten und perfektsten 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 präsent 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 (leider schon fast ausverkauft).

### **Ebenfalls jetzt lieferbar: Clos d'Agon Blanco 2015**

Der rare Weisswein von Clos d'Agon besteht aus speziellen Rebsorten, die im Süden unproblematisch und perfekt gedeihen. Das heisst bei uns etwa 50 % Viognier- sowie je 25 % Marsanne- und Roussanne-Trauben, ähnlich der Rebsorten im Rhône Tal. Ausbau in neuen Barriquen (20 %) und hauptsächlich im Chromstahlfass. In der subtilen Nase findet man mediterrane Kräuter, wilder Fenchel und weisse Früchte (weisser Pfirsich). Der Wein ist elegant und nicht zu schwer, er altert sehr gut (empfohlene Trinkreife ab jetzt bis 2025). Die Produktion beträgt nur rund 7000 Flaschen. Dieser Wein passt hervorragend zu Fischgerichten oder zu feinsten Meerfrüchten!

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

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

Zürich im März 2017/FJW