



## 2010 Clos d'Agon Blanco

Catalunya DO

Grosses Trinkvergnügen

### Nota di degustazione:

Leuchtendes Gelb mit lindengrünen Reflexen. Doldenblüten und weisser Pfirsich in der ansprechend frischen Nase, auch Mandelblüten, gelbe Johannisbeeren und feine Nougatsüsse. Im Gaumen herrlich frisch und facettenreich, wieder viel weisse und gelbe Früchte, gute Balance zwischen cremigem Fluss und auffrischender Zitronennote, nun auch Holunderblüten und zarte Ananasaromen, elegant ausklingend.

### Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein als Begleiter zu Tortillas, Tapas, Croquetas und frittiertem Fisch. Ebenso spannend zu Jakobsmuscheln, Scampi mit Knoblauch und gegrilltem Meeresfisch.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

|                             |                                           |
|-----------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Paese d'origine:</b>     | Spagna                                    |
| <b>Produttore:</b>          | Mas Gil SL Unipersonal, Clos d'Agon       |
| <b>Valutazioni:</b>         | Parker 90-93/100, Score 19/20             |
| <b>Vinificazione:</b>       | 7 Monate in Barrique                      |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                              |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 13.5 %                                    |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt trinkreif                           |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 45% Roussanne, 30% Viognier, 25% Marsanne |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0713910                                   |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Clos d'Agon Blanco**

Catalunya DO

|                                 |                                           |
|---------------------------------|-------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>                 | Spagna                                    |
| <b>Valutazioni:</b>             | Parker 90-93/100, Score 19/20             |
| <b>Varietà d'uva:</b>           | 45% Roussanne, 30% Viognier, 25% Marsanne |
| <b>Maturità:</b>                | Jetzt trinkreif                           |
| <b>Viticoltura:</b>             | Tradizionale                              |
| <b>Vinificazione:</b>           | 7 Monate in Barrique                      |
| <b>Gradazione<br/>alcolica:</b> | 13.5 %                                    |
| <b>Servizio:</b>                | Gekühlt bei 9-12 Grad servieren           |