

LUMI-Wein GmbH

Privatkunden

Sortiment



www.lumi-wein.ch / info@lumi-wein.ch

23.4.2024

**Clos d'Agon – ein einzigartiges Weingut,
dessen Land ein Amphitheater mit Blick auf die Costa Brava bildet.**

Die moderne Ära des Weingut Clos d'Agon beginnt Ende der 80er Jahre. Seine Geschichte wird beeinflusst durch das Hauptbauernhaus „Mas Gil“, welches dem ganzen Anwesen seinen Namen gibt. Es existieren Register Einträge aus dem 15. Jahrhundert, welche belegen, dass bereits damals Wein angepflanzt wurde. Damals bekannt als „Mas Sabater“.



1792 – wurde das aktuelle Bauernhaus gebaut, Mas Gil.

1989 – Philippe Dambois kauft das Weingut und gründet Clos d'Agon.

1990-1992 – Bepflanzung der ersten Felder mit neuen Rebsorten.

1999 – Übernahme von sechs Schweizer Weinfreunden. Fachberatung durch Winzerlegende Peter Sisseck.

2001 – Es werden neue Felder, des höheren Teils des Grundstückes bepflanz.

2002-2005 – Bauarbeiten des neuen Weingutes. Entworfen von Chus Manzanares.

2008 – Miguel Coronado, ein junger und talentierter Winzer und Önologe, wird neuer Technischer Direktor.

2020 – Vier der Besitzer verabschieden sich. Alfons Niedhart und Jürg Maurer sind alleinige Besitzer.

2021 – Teil der Familie: Grande Pagos de España

Wein	Jahrgang	Preis in Fr.	Anzahl
Fontclara Olivenöl – Arbequina			
• Glasflaschen:	250ml – 15.--	500ml – 24.--	
Cava Montesquius			
○ Naturlovers brut nature	2018	24.--	
• Naturlovers brut reserva	2018	24.--	
• Naturlovers rose brut nature reserva	2018	24.--	
Amic			
○ Amic blanco	2023	18.--	
⊙ Amic rosé	2022	18.--	
⊙ Amic rosé 150cl	2022	42.--	
• Amic tinto	2019	20.--	
• Amic tinto 150cl	2019	46.--	
Amant			
○ Amant blanco	2018	24.--	
• Amant tinto	2018	28.--	verfügbar Juni
• Amant tinto 150cl	2018	60.--	
Viognier			
○ Viognier	2022	60.--	
Mas Palet			
• Clos d'Agon Mas Palet	2018	75.--	
Clos d'Agon			
○ Clos d'Agon blanco	2019	39.--	
○ Clos d'Agon blanco 37cl	2020	18.--	
○ Clos d'Agon blanco	2020	39.--	
⊙ Alba del Tinar	2023	36.--	
• Clos d'Agon tinto „Billie Jean King Cup“	2018	35.--	
• Clos d'Agon tinto	2020	42.--	
• Magnum 150cl	2019	95.--	
• Doppelmagnum 300cl	2019	230.--	
• Methusalem 600cl	2019	520.--	
• Nebukadnezar 1500cl	2019	auf Anfrage	
Selección Especial			
• Clos d'Agon Selección Especial	2020	85.--	
• Magnum 150cl	2018	180.--	
• Doppelmagnum 300cl	2018	395.--	

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt. / exklusive Versandkosten

Amic Blanco 2023

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung / Abfüllung	sehr gut / März 2024
Herkunft der Trauben	Ausgewählte Trauben von eigenen Parzellen in Calonge.
Region	DO Empordà
Boden	Lehm + Ton
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 100m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	77% Grenache weiss 23% Grenache grau
Anbaujahr der Reben	Zw. 1991 + 2004
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell - Gegend
Reberziehung	Doppelter Guyot + Cordon
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	35hl/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	24.-30. August 2023
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	3 Stunden
Alkoholische Gärung	77% in Stahltank, Rest im Fass
Malolaktische Gärung	Nein
Lagerung	4 Monate im Stahltank mit Battonage
Fässer	23% des Volumens
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	13.5 %
Produktionsmenge	0.75 l: 6536 Flaschen / 1.5 l: 75 Flaschen



Der weisse Amic von Clos d'Agon ist ein heller strohgelber Wein.

Es ist der kleine Bruder in der Familie der weissen Clos d'Agon und, im Gegensatz zu seinem älteren Bruder, gibt er vor, ein weniger komplexer und leicht zu trinkender Wein zu sein.

In der Nase ist er intensiv, sehr fruchtig und frisch. Es zeigen sich Aromen von weißen Blumen und krautigen Noten.

Im Mund ist er sehr frisch, mit leichten bitteren-, salzigen Noten, die ihm eine tolle Frische verleiht. Obwohl er als junger Wein konzipiert ist, gibt ihm sein Säuregehalt eine Lagerfähigkeit für einige Jahre.

Klimatisch gesehen war das Jahr 2023 in unserem Gebiet ein warmes und trockenes Jahr. Die Niederschläge fielen hauptsächlich ausserhalb der Vegetations- und Reifezeit der Pflanzen, welche unter der Trockenheit litten. Dies führte zu einer geringeren Produktion und kleineren, konzentrierten Trauben. Dennoch blieb der Säuregehalt wider Erwarten auf einem wünschenswerten Niveau und der Zuckergehalt hielt sich in Grenzen.

All dies führt zu ausdrucksstarken Weinen mit viel Frucht, mit feinen und eleganten Tanninen, mit herrlicher Säure, einem kontrollierten Alkoholgehalt und einem ausgezeichneten Alterungs- und Entwicklungspotenzial.

Amic Rosé 2022

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung / Abfüllung	sehr gut / März 2023
Herkunft der Trauben	Ausgewählt aus unseren Parzellen in Calonge. Es stammen alle aus einer einzigen Parzelle.
Region	DO Empordà
Boden	Lehm
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	40m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	100% Grenache
Anbaujahr der Reben	2019
Rebdichte	4000 Rebstöcke/ha
Weinbau	traditionell - Gegend
Reberziehung	Doppelter Guyot + Cordon
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	5000kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	30. August 2022
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	3 Stunden
Alkoholische Gärung	20% in Betontank, Rest in Stahltank
Malolaktische Gärung	Nein
Lagerung	2 Monate mit Battonage
Fässer	Nein
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	13 %
Produktionsmenge	0.75 l: 13'500 Flaschen / 3 l: 80 Flaschen



Der Amic Rosé von Clos d'Agon ist ein Wein von blassrosa Farbe und lachsfarbenem Ton, sehr schwache Intensität, klar, hell und sauber.

In der Nase erinnert er an rote Fruchtbonbons. Mit angehaltenem Glas wird wie Rosenblüten ausgedrückt, weißer Pfeffer, Himbeere und Veilchen. Nach einer kurzen Sauerstoffzufuhr, erhalten wir mehr Aromen von Zitrus-, und roten Früchten.

Im Mund ist er frisch und weich, mit großem Volumen, Gleichmäßigkeit und Ausdauer. Gleichzeitig behält er eine große Eleganz und Subtilität.

Im Mund ist er frisch und weich, mit grossem Volumen, Gleichmässigkeit und Ausdauer. Gleichzeitig zeigt er eine grosse Eleganz und Subtilität.

Obwohl er als junger Wein konzipiert wurde, ist er dank seines Säuregehalts mindestens drei Jahre nach der Abfüllung geniessbar.

Klimatisch gesehen war das Jahr 2022 in unserem Gebiet ein warmes und trockenes Jahr. Die Niederschläge fielen hauptsächlich ausserhalb der Vegetations- und Reifezeit der Pflanzen, welche unter der Trockenheit litten. Der Säuregehalt blieb jedoch anders als erwartet, erhalten.

All dies führt zu Weinen mit viel Frucht, mit feinen und eleganten Tanninen, mit herrlicher Säure, und einem nicht sehr hohen Alkoholgehalt. Aus all diesen Gründen, hat er ein hervorragendes Alterungs- und Entwicklungspotenzial, das einem jungen Wein wie dem Amic rosé eine lange Lebenserwartung verleiht.

Amic Tinto 2019

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung / Abfüllung	sehr gut / Juli 2021
Herkunft der Trauben	Ein Teil der Trauben von eigenen Weinbergen in Calonge, Weitere von Weinbergen in Garriguella
Region	DO Empordà
Boden	Lehm + Schiefer
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	36% Carignan / 35% Syrah 27% Garnacha / 2% Merlot
Anbaujahr der Reben	Zw. 1991 + 2004
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell - Gegend
Reberziehung	Doppelter Guyot + Cordon
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4500-5000kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	24. August - 27. September 2019
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	5 Tage
Alkoholische Gärung	100% Stahltank
Malolaktische Gärung	100% im Fass während 2 Monaten mit Battonage
Lagerung	6 Monate im Fass
Fässer	100% franz. Eiche
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	14.5 %
Produktionsmenge	0.75 l: 7000 Flaschen / 1.5 l: 250 Flaschen



Amic tinto ist ein Wein mit einer sehr intensiven Farbe.

Die Nase ist komplex und intensiv. Tief fruchtig, überwiegend reife rote Früchte. Zusätzlich zu Wildfrüchten, balsamische Aromen von Pinien und mediterranen Kräutern. Röstaromen, Vanille, Zimt, Anis, Pfeffer und eine ausgeprägte mineralische Note sind leicht zu erkennen.

Im Mund ist er kraftvoll, strukturiert, anhaltend und elegant, wenn auch mit einer gewissen Finesse. Er ist frisch und ausdrucksstark, mit einem korpulenten Eingang, wo man die reife Frucht spürt.

Aufgrund seines guten Säuregehalts, seines Alkoholgehalts und all der oben genannten Eigenschaften hat dieser Wein eine grosse Kapazität für die Alterung.

Der Jahrgang 2019 war während der Vegetationsperiode recht trocken, obwohl der Monat Juli regnerischer als gewöhnlich war, was den bisher von der Trockenheit betroffenen Pflanzen Erleichterung verschaffte. Die Temperaturen waren das ganze Jahr über moderat. Dadurch erreichten die Trauben eine angemessene Reife und ein sehr gutes Volumen, wobei ihre natürliche Säure erhalten blieb.

All dies führt zu sehr ausdrucksstarken und fruchtigen Weinen, die in jedem Fall Frische zeigen und fein, elegant und mit großem Alterungspotenzial sind, was dem Amic rot 2019 eine lange Lebenserwartung verleihen.

Amant Blanco 2018

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung / Abfüllung	sehr gut / April 2019
Herkunft der Trauben	100% aus Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Schiefer (Viognier) + Ton (Marsanne)
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	58% Marsanne / 42 % Viognier
Anbaujahr der Reben	1991
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell - Gegend
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4500-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	6. - 18. September 2018
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	3 Stunden
Alkoholische Gärung	100% Stahltank
Malolaktische Gärung	Nein
Lagerung	6 Monate mit Battonage
Fässer	Nein
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	13 %
Produktionsmenge	0.75 l: 3800 Flaschen



Amant weiss ist eine leichte Variante des klassischen-, weissen Clos d'Agon.

Die Philosophie dieses Weins besteht darin, dieselben Rebsorten zu verwenden, ohne die Reifung im Fass. Amant wurde ausschließlich in Edelstahltanks vergoren und auf der Hefe ausgebaut.

Es handelt sich um einen strohgelben Wein mit einer gewissen Intensität und grünlichen Tönen. Das Bouquet ist komplex und abwechslungsreich. Die Aromen sind frisch und betonen weisse Früchte, Zitrusfrüchte, Aprikosen, Anis und Gebäck und übertreffen die Typizität des Vioignier (tropisch, Magnolien).

Er hat einen kraftvollen Auftritt und füllt den Mund durch sein Volumen, seine Cremigkeit, Struktur und Ausdauer, die zusammen mit seiner grossen Frische und ausgewogen würzigen Aromen. Der Vioignier bringt seinen bitteren, aber eleganten, charakteristischen Abgang.

Der Jahrgang 2018 war während der Vegetationsperiode extrem feucht und während der Reifung angemessen trocken, nach der sehr trockenen Jahren, in denen die Pflanzesehr gelitten hat. Dadurch erreichten die Trauben ein optimales Volumen, mit einer sehr guten natürlichen Säure.

All dies führt zu feinen, eleganten und frischen Weinen, mit großem Alterungs- und Entwicklungspotenzial, was einem jungen Wein dem weissen Amant eine lange Lebenserwartung verspricht.

was einem jungen Wein dem weissen Amant eine lange Lebenserwartung verspricht.

Amant Tinto 2018

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung / Abfüllung	sehr gut / Juli 2020
Herkunft der Trauben	100% aus Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Lehm + Schiefer
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	46% Merlot / 35% Cab. Franc / 19% Syrah
Anbaujahr der Reben	Zw. 1991 + 2004
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell - Gegend
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4500-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	5. - 21. September 2018
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	5 Tage
Alkoholische Gärung	100% Stahltank 50 + 80hl
Malolaktische Gärung	100% im Fass während 2 Monaten mit Battonage
Lagerung	18 Monate im Fass
Fässer	100% Franz. Eiche 40% neue Fässer / 1 Fass
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	14.5 %
Produktionsmenge	0.75 l: 14'000 Flaschen / 1.5 l: 1200 Flaschen



Der Clos d'Agon Amant / Valmaña ist ein Wein von großer Intensität, kirschroter Farbe und großer Lebendigkeit. Er wird hauptsächlich aus den Merlot-Parzellen gewonnen und mit Syrah und Cabernet Franc ergänzt. Jahr für Jahr kann man sehen, wie die Reben dieser Parzellen ihren Höhepunkt erreichen und die Weine, die sie produzieren, zu mehr Eleganz führen, ohne jedoch die große Fruchtfülle des Merlot zu verlieren.

In der Nase zeigen sich tiefe Aromen von frischen roten Früchten, umhüllt von gerösteten Noten, die ihn sehr intensiv machen. Grossartige Intensität mit anfänglichen Noten von Schiefer, Lakritze, Zartbitterschokolade, Gestrüpp und anderen balsamischen Noten. Mit der Zeit gewinnt er an reifen Früchten und Leder, wobei die würzigen und balsamischen Noten erhalten bleiben.

Am Gaumen ist er lebendig, mit viel Struktur und sehr frisch. Er ist sehr konzentriert, intensiv, kraftvoll, leicht fleischig und sehr anhaltend. Langer Abgang, Nachgeschmack von schwarzen Früchten und etwas geräuchert.

Der Jahrgang 2018 war während der Vegetationsperiode extrem feucht und während der Reifung ausreichend trocken. Reifung, nach drei sehr trockenen Jahren, in denen die Pflanze sehr gelitten hatte. Dadurch erreichte der Merlot eine optimale Reife, wobei krautige und pyrazinische Gerüche vermieden wurden. Die Trauben erreichten ein optimales Volumen mit einem sehr guten natürlichen Säuregehalt.

All dies führt zu feinen, eleganten und frischen Weinen mit großem Alterungs- und Entwicklungspotenzial, die dem Clos d'Agon Amant/Valmaña eine lange Lebensperspektive geben.

Clos d'Agon 2018

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung / Abfüllung	sehr gut / April 2019
Herkunft der Trauben	100% aus eigenen Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Schiefer + Sand (Viognier + Roussanne), Ton (Marsanne)
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
i.D. Regenmenge/Temperatur	657.6mm / 16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	68% Roussanne / 18% Marsanne / 14% Viognier
Anbaujahr der Reben	1991
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4500-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	6. – 18. September 2018
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	3 Stunden
Alkoholische Gärung	62% im Stahltank / 28% im Holzfass
Malolaktische Gärung	Nein
Lagerung	6 Monate im Fass + Tank mit ständiger Battonage
Fässer	100% Franz. Eiche 25% neue Fässer / 25% 1. Wein 25% 2. Wein / 25% 3. Wein
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	13.5 %
Produktionsmenge	0.75 l: 5350 Flaschen



Clos d'Agon weiss ist ein strohgelber Wein mit einer gewissen Intensität und grünlichen Tönen. Die Farbe bleibt mit der Zeit erhalten, obwohl sie bei sehr alten Jahrgängen zum hellen Gold tendiert.

Die Nase ist äusserst komplex und wandelbar. Die Aromen entfalten sich im Glas je nach ihrer Flüchtigkeit und man kann diese Variationen über einen langen Zeitraum hinweg wahrnehmen.

Diese Assemblage ist typisch für die Weissweine von Hermitage und Châteauneuf du Pape in der südlichen Rhône. Ein ganz besonderes Weinvergnügen.

- Roussanne: liefert die Säure und die blumigen Aromen
- Viognier: ein prägnantes Geschmacksbild von Aprikosen, Pfirsich, Blütenaromen und Veilchen.
- Marsanne: vervollständigt das Trio mit seiner Lieblichkeit und trumpsft vor allen in Kombination mit den anderen Zwei.

Robert Parker bezeichnet ihn in seiner Zeitschrift "The Wine Advocate" als besten Weisswein Spaniens.

Alba del Tinar 2022

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung / Abfüllung	sehr gut / Februar 2022
Herkunft der Trauben	Grenache grau/ 60 Jahre alte Reben von eigenen Weinbergen in Conca del Tinar (Calonge). Cab.Franc von 2 Parzellen mit steinigen Böden
Region	DO Empordà
Boden	Lehm + Stein
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten	Grenache / Cab. Franc
Rebdichte	3000kg Trauben
Weinbau	traditionell - Gegend
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ernte	manuell
Abbeeren	Ja
Alkoholische Gärung	½ in einem 500-Liter-Fass Rest im Stahltank 6 Monate auf der Hefe
Malolaktische Gärung	Nein
Lagerung	2 Monate im Stahltank mit Battonage
Fässer	Nein
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	13.5%
Produktionsmenge	0.75 l: 1500 Flaschen



Wir haben Jahre damit verbracht, den Sonnenaufgang und auch den Sonnenuntergang über der Conca del Tinar zu beobachten, und es gibt keinen Tag, an dem das Licht der Morgendämmerung (Alba auf Spanisch) aufhört, sich zu bewegen.

Deshalb haben wir, als dieser neue Wein das Licht erblickte und vor unseren Augen erschien, sofort die Morgendämmerung heraufbeschworen, die das Tal über unseren Köpfen einrahmt; der Spiegel des Mittelmeers im Hintergrund, ebenfalls rosa gefärbt.

Dann nehmen wir an, dass dieser Wein die Tinar-Dämmerung in einer Flasche ist.

Alba del Tinar ist ein Verschnitt aus grauem Grenache und Cabernet franc.

Die graue Garnacha (oder Roja, wie wir sie hier nennen) stammt von einer Parzelle mit über 60 Jahre alten Kelchreben, in der verschiedene Sorten nebeneinander wachsen, von denen einige bis vor kurzem noch nicht einmal katalogisiert wurden. Unter all diesen Sorten wurden die grauen Grenache-Trauben ausgewählt, um diesen Rosé zu vinifizieren

Der Cabernet Franc stammt von zwei kleinen Parzellen mit steinigen Böden, die von Wald umgeben sind und vor 20 Jahren gepflanzt wurden.

Der Wein wurde in zwei Teilen vergoren, die Hälfte in einem 500-Liter-Fass und der Rest in einem Edelstahltank, und ruhte 6 Monate lang auf der Hefe.

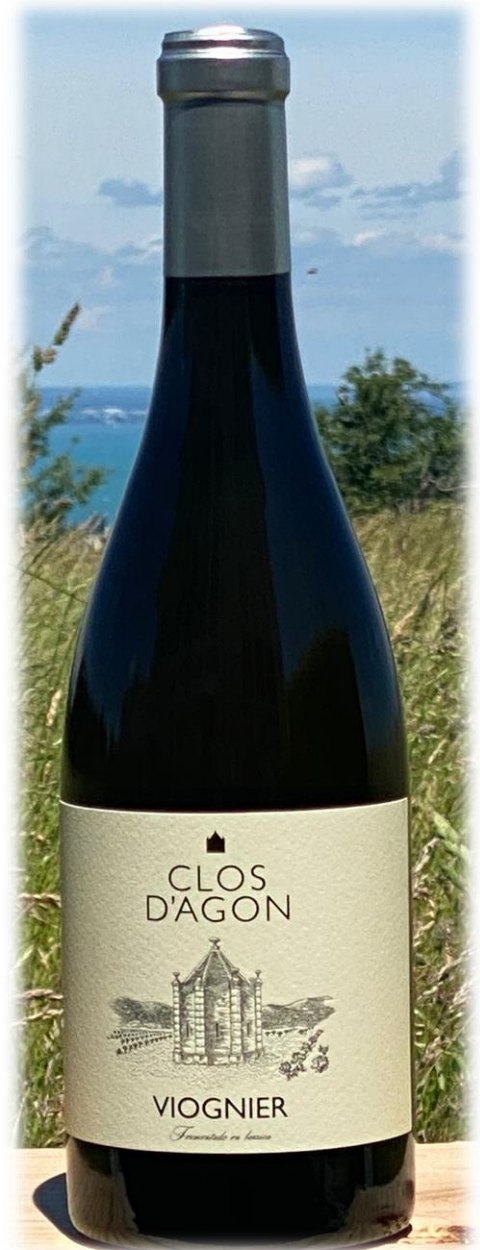
Der graue Grenache bringt Winzigkeit und Eleganz, der Cabernet franc Struktur und Frische
Alba del Tinar verliebt sich bei der ersten Verkostung.

Farbe der frischen Morgenluft: Blassrosa mit einigen orangefarbenen Reflexen. Aromen von frischen roten Früchten. Blumige und anisartige Nuancen. Leichte Vanillenoten und kandierte Orangen.

Voluminös und rund, mit leichten und reifen Tanninen.

Viognier 2022

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung	sehr gut
Abfüllung	May 2023
Herkunft der Trauben	100% aus eigenen Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Schiefer + Sand
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 100m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	100% Viognier
Anbaujahr der Reben	1991
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4000-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	26. August 2022
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	3 Stunden
Alkoholische Gärung	100% im Holzfass
Malolaktische Gärung	Nein
Lagerung	6 Monate im Fass mit ständiger Battonage
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	13%
Produktionsmenge	0.75 l: 540 Flaschen



Der Viognier ist ein Wein, der zu 100% im Fass vergoren wird. Es wurden zwei der 225 Liter Fässer ausgewählt, um diesen Wein herzustellen.

Es ist ein strohgelber Wein mit einer gewissen Intensität und grünlichen Tönen, die mit der Zeit erhalten bleiben, obwohl die die Farbe zu hellem Gold tendiert.

Die Nase ist sehr komplex und wandelbar. In den ersten Jahren nach seiner Abfüllung sind die Aromen frisch und betonen weisse Früchte, Zitrusfrüchte, Aprikosen, Anis und Gebäck-, sowie die für den Viognier typischen Magnolien-Aromen.

Im Laufe der Jahre entwickeln sich diese Aromen zu Honig, reifen Früchten, getrockneten Aprikosen, verwelkten weissen Blumen, oder Weihrauch. Die Aromen aus dem Fass sind ebenfalls präsent, aber auf eine subtile- und ausgewogene Art.

Er hat einen kraftvollen Auftritt und füllt den Mund mit seinem Volumen, seiner Cremigkeit, seiner Struktur und seiner Ausdauer, die zusammen mit seiner grossen Frische und den Gewürzaromen einen ausgewogenen und runden Block bilden.

Der Viognier bringt seinen bitteren, aber eleganten, charakteristischen Abgang.

Das Jahr 2022 war in unserem Gebiet ein heisses und trockenes Jahr. Die Niederschläge verteilten sich hauptsächlich ausserhalb der Vegetations- und Reifezeit der Pflanzen, weshalb diese sehr unter der Trockenheit litten. Dies führte zu einer geringeren Produktion und zu kleineren und konzentrierteren Trauben. Der Säuregehalt blieb jedoch wider Erwarten auf einem wünschenswerten Niveau der Zuckergehalt hielt sich in Grenzen.

All dies führt zu sehr ausdrucksstarken Weinen mit viel Frucht, feinen und eleganten Tanninen, frische und einem sehr guten Alterungspotential, das dem Viognier eine lange Lebenserwartung verleiht.

Nach seinem Debüt im Jahr 2022 ist dies unsere zweite Erfahrung mit diesem Wein.

Clos d'Agon 2019

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung	sehr gut
Abfüllung	Juli 2021
Herkunft der Trauben	100% aus eigenen Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Roter Schiefer + Ton
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	49% CF / 38% S / 12% PV / 1% CS
Anbaujahr der Reben	Zw. 1991 + 2004
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell - Gegend
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4500-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	14. - 19. September 2019
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	5 Tage
Alkoholische Gärung	100% Stahltank 50 + 80hl
Malolaktische Gärung	100% im Fass während 2 Monaten mit Battonage
Lagerung	18 Monate im Fass
Fässer	100% Franz. Eiche 40% neue Fässer / 1 Fass
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	15 %
Produktionsmenge	0.375 l: 500 Fl. / 0.75 l: 14'000 Fl. / 1.5 l: 2500 Fl. 3 l: 180 Fl. / 6 l: 90 Fl. / 15 l: 30 Fl.



Der Clos d'Agon rot ist das Aushängeschild des Weinguts. Er ist ein Wein von grosser Intensität-, einer dunklen granatroten Farbe und einer grossen Lebendigkeit.

In der Nase ist er sehr vielschichtig und abwechslungsreich. Er duftet nach sehr reifen roten und schwarzen Früchten, Röstaromen, Fenchel und anderen balsamischen Noten, Gewürzen, Mineralien und mediterranen Kräutern. Diese Noten entwickeln sich mit der Zeit zu Kompott, feinem Toast, Schokolade, Kaffee und Tabak, behalten aber eine frische aromatische Ladung, die an jüngere Weine erinnert.

Der Einstieg in den Mund präsentiert ein nerviges Tannin, eine sehr gute Säure, sehr ausgeprägte balsamische Noten, in denen das Menthol und der frische Fenchel hervorstechen, eine ausgeprägte Struktur und intensive, aber integrierte Röstaromen. Der Wein ist intensiv, komplex und mit guter Persistenz. Seine Entwicklung geht in Richtung sehr runder Weine, fein und elegant, mit Erinnerungen an reife Früchte, sehr schmackhaft, geröstet und etwas cremig, eingebundene Tannine und weiches Menthol.

Der Jahrgang 2019 war während der Vegetationsperiode sehr trocken, obwohl der Juli regenreicher war als üblich. Dies beschaffte den bisher von Trockenheit betroffenen Pflanzen grosse Erleichterung. Die Temperaturen waren das ganze Jahr über moderat. Dadurch erreichten die Trauben eine angemessene Reife und ein sehr gutes Volumen wobei die natürliche Säure erhalten blieb.

All dies führt zu einem sehr ausdrucksstarken und fruchtigen Wein, der auf jeden Fall Frische zeigt und fein, eleganten und frischen Wein mit einem grossen Alterungs-, und Entwicklungspotential ist. Clos d'Agon rot 2019 eine lange Lebenserwartung.

Mas Palet 2018

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung	sehr gut
Abfüllung	Juni 2020
Herkunft der Trauben	100% aus eigenen Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Roter Schiefer + Ton + Sand
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	100% Syrah
	75% Ton+Sand/25% Schiefer
Anbaujahr der Reben	1992 (Ton)-2001 (Schiefer)
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell - Gegend
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4500-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	18.+20. September 2018
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	5 Tage
Alkoholische Gärung	100% Stahltank 50 + 80hl
Malolaktische Gärung	100% im Fass während 2 Monaten mit Battonage
Lagerung	18 Monate im Fass
Fässer	100% Franz. Eiche 40% neue Fässer / 1 Fass
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	14.5 %
Produktionsmenge	0.75 l: 1200 Flaschen



Der Mas Palet ist ein sortenreiner Wein, der zu 100% aus Syrah-Trauben hergestellt wird, dies jedoch aus zwei verschiedenen Parzellen. Die erste dieser Parzellen von 0,48ha liegt auf rotem Lehm und Sand, etwa 40 Meter über dem Meeresspiegel. Diese Parzelle wurde 1992 gepflanzt und ist in Nord-Süd-Richtung ausgerichtet. Dieser Weinberg bringt einen Wein mit grosser Säure und einer kräftigen Struktur.

Die zweite Parzelle ist in zwei Terrassen unterteilt, 0,38 und 0,56ha gross und auf 140 bzw. 100 Metern, gepflanzt im Jahr 2001 und in Ost-West-Ausrichtung. Sie bringt einen Wein mit sehr delikater, gleichzeitig hocharomatisch, farbintensiv und mit einer geladenen Fruchtigkeit hervor. Die Assemblage (75-25 in Prozent), versucht all diese Charaktereigenschaften der verschiedenen Parzellen in einem komplexen, eleganten, fruchtigen und strukturierten Wein auszudrücken.

Diese Eigenschaften geben ihm eine grosse Reifekapazität-, er ist jedoch auch sehr gut für den Konsum ab dem Zeitpunkt seiner Abfüllung geeignet.

Er präsentiert sich seinem Betrachter in einer sehr intensiven, kirschroten Farbe.

In der Nase erinnert er an frisches Obst und präsentiert balsamische Aromen-, Gewürze und Mineralien-, mit einem Hauch von Kakao.

Im Mund ist er frisch und weich, mit grossem Volumen, Gleichmässigkeit und Ausdauer-, behält jedoch gleichzeitig eine grosse Eleganz und Subtilität.

Wir haben es mit dem zweiten Jahrgang dieses Weines zu tun (der erste war 2015), aber angesichts seiner Eigenschaften kann man versichern, dass er nach der Abfüllung nicht nur voll geniessbar ist, sondern ein Wein sein wird, der sich sehr lange halten kann.

Der Jahrgang 2018 war während der Vegetationsperiode extrem feucht und entsprechend trocken in der Reifung. Dadurch erreichen die Trauben ein optimales Volumen, mit einer sehr guten, natürlichen Säure.

All dies führt zu einem feinen, eleganten und frischen Wein mit einem grossen Alterungs-, und Entwicklungspotential, das dem Mas Palet 2018 ein langes Leben verleiht.

Selección Especial 2018

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung	sehr gut
Abfüllung	Juni 2020
Herkunft der Trauben	100% aus eigenen Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Roter Schiefer + Ton
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 100m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	45% CF/ 38% PV / 17% CS
Anbaujahr der Reben	Zw. 1991 - 2004
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4000-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	18.-29. September 2018
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	5 Tage
Alkoholische Gärung	100% Stahltank 50 + 80hl
Malolaktische Gärung	100% im Fass während 2 Monaten mit Battonage
Lagerung	18 Monate im Fass
Fässer	100% Franz. Eiche 40% neue Fässer 1 Fass
Schönung	Ja
Kältestabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	12.5 %
Produktionsmenge	0.75 l: 2100 Fl. / 1.5 l: 400 Fl. / 3 l: 50 Fl.



Selección Especial 2020

Önologe / Weinbau	Miguel Coronado / Paco Balsera
Gründung des Kellers	1987
Klassifizierung	sehr gut
Abfüllung	Juni 2022
Herkunft der Trauben	100% aus eigenen Weinbergen in Calonge
Region	DO Catalunya
Boden	Roter Schiefer + Ton
Topografie	Kleines Tal am Anfang der Bergkette „Las Gavarres“ (Naturschutzgebiet), wenige Kilometer von der Costa Brava
Höhe über Meer	Zw. 40 + 200m
Klima	Mediterran
Durchschnitt Regenmenge	657.6mm
Durchschnittstemperatur	16°C
Sonnenstunden	2300
Rebsorten in %	46% CF/ 36% PV / 18% CS
Anbaujahr der Reben	Zw. 1991 - 2004
Rebdichte	4000-4500 Trauben/ha
Weinbau	traditionell
Reberziehung	Doppelter Guyot
Anbaumethode	Mechanisch + manuell
Bewässerung	Nein
Grüne Ernte	Ja
Ertrag pro Hektar	4000-5000 kg/ha
Ernte	manuell
Erntedatum	17.-19. September 2020
Abbeeren	Ja
Kaltmazeration	5 Tage
Alkoholische Gärung	100% Stahltank 50 + 80hl
Malolaktische Gärung	100% im Fass während 2 Monaten mit Battonage
Lagerung	18 Monate im Fass
Fässer	100% Franz. Eiche 40% neue Fässer 1 Fass
Schönung	Ja
Kältstabilisierung	Nein
Filtration	Ja
Alkoholgehalt %	14 %
Produktionsmenge	0.75 l: 2200 Fl. / 1.5 l: 400 Fl. / 3 l: 30 Fl.



Der Clos d'Agon Seleccion Special ist ein komplexer Wein der die Kraft und den mediterranen Charakter der höchsten und am besten exponierten Parzellen des Weinguts zum Ausdruck bringt. Cabernet Franc und Petit Verdot überwiegen und auf Syrah wird verzichtet. So zeigt er ein stärkeres Bordeaux-Profil als die anderen Weine des Hauses.

Es ist ein Wein mit einer intensiven roten Farbe, mit dunklem Granatrand und einer grossen Lebendigkeit.

In der Nase ist er kraftvoll und intensiv, mit Aromen von reifen Früchten, Pflaumenkompott, elegant, subtil und mit integrierten Röstaromen. Würzige Noten von Muskatnuss und etwas Nelke, frische balsamische Noten von mediterranen Kräutern, Lakritz und eine leichte Mineralität.

Im Mund ist er lang und fein adstringierend. Süsse und angenehme Tannine, die für einen intensiven Abgang sorgen. Viel rote und schwarze Früchte, reif und schmackhaft (Kompott von Waldfrüchten und roter Pflaume). All dies gut strukturiert mit sehr runden und fleischigen Tanninen, die zusammen mit einer guten Säure, den Wein umhüllend. Würzige Feinheit, subtile Salzigkeit und Ausdauer.

Obwohl er als Aushängeschild konzipiert wurde, ist er aufgrund seiner hervorragenden Struktur, seines hohen Alkoholgehaltes und der herrlichen Säure ein Wein, der vom Moment seiner Abfüllung genossen werden kann.

Especial 2018

Der Jahrgang 2018 war während der Vegetationsperiode extrem feucht und entsprechend trocken in der Reifung. Dadurch erreichen die Trauben ein optimales Volumen, mit einer sehr guten, natürlichen Säure.

All dies führt zu einem feinen, eleganten und frischen Wein mit einem grossen Alterungs-, und Entwicklungspotential, das dem Selección Especial 2018 ein langes Leben verleiht.

Especial 2020

Das Jahr 2020 war durch einen sehr regnerischen Jahresbeginn und Frühling gekennzeichnet, was extreme Sorgfalt erforderte, um Pilzkrankheiten zu vermeiden. Nach diesem kritischen Punkt entwickelte es sich wie ein normales Jahr, obwohl die vorangegangenen Regenfälle dazu beitrugen, die Wasserreserven des Bodens für einen guten Zeitraum zu erhalten. Die Temperaturen bewegten sich das ganze Jahr über im normalen Bereich und waren im Sommer nicht zu hoch. Dadurch erreichte die Traube eine angemessene Reifung und ein sehr gutes Volumen, wobei ihr natürlicher Säuregehalt erhalten blieb. Der Alkoholgehalt ist im Vergleich zu den Vorjahren gesunken.

All dies führt zu einem ausdrucksstarken, eleganten und frischen Wein mit einem grossen Alterungs-, und Entwicklungspotential, das dem Selección Especial 2020 ein langes Leben verleiht.

Montesquius Naturlovers Brut Nature Reserva 2018

Önologe / Weinbau	Montesquius
Region	DO Cava
Rebsorten	Xarel.lo, Macabeo + Parellada
Alkoholgehalt	11.5% Vol.
Restzucker	0.2gr./L.

Nach dem Verschnitt von Macabeo, Xarel.lo und Parellada und der zweiten Gärung in der Flasche reift er mehr als 17 Monate bei einer Temperatur zwischen 16°C und 18°C. Diese Zeit zwischen dem Grundwein und dem Hefesatz verleiht ihm eine einzigartige Textur und Persönlichkeit, was ihm die Kategorie Reserve einbringt.

Nach dem Abschluss der Reifephase wird der Wein degorgiert, um den Trub zu entfernen und ohne jegliche Zusätze (Null-Dosierung) mit einem Naturkorken verkorkt.

Farbe	Golden mit grünlichen Reflexen, feine und konstante Blasen.
Gaumen	Ausgewogen, frisch, angenehm und mit einem langen, anhaltenden Abgang.
Aufbewahrung	Die Flasche aufrecht, vor Licht und Zugluft geschützt, bei einer Temperatur von nicht mehr als 20°C aufbewahren.
Ausschank	Zwischen 6°C – 8°C Ideal als Apéritif, zu gegrilltem Fleisch, Barbecue, Fisch oder Reisgerichten.



Montesquius Naturlovers Brut Nature Rosé Reserva 2018

Önologe / Weinbau	Montesquius
Region	DO Cava
Rebsorten	100% Monastrell
Alkoholgehalt	11.5% Vol.
Restzucker	0.3gr./L.

Nach der zweiten Gärung in der Flasche, reifen die Monastrell-Weine mindestens 15 Monate bei einer Temperatur zwischen 15°C und 18°C. Diese Zeit zwischen dem Grundwein und dem Hefesatz verleiht ihm eine einzigartige Textur und Persönlichkeit, was ihm die Kategorie Reserve einbringt.

Nach der Dequëlle, bei der der Cava von der Hefe, welche die zweite Gärung durchgeführt hat, gereinigt wird, wird er mit einem Naturkorken verschlossen.

Farbe	Intensives Kirschrot
Gaumen	Frisch, fleischig, reife Früchte.
Aufbewahrung	Die Flasche aufrecht, vor Licht und Zugluft geschützt, bei einer Temperatur von nicht mehr als 20°C aufbewahren.
Ausschank	Zwischen 7°C – 9°C Ideal als Apéritif, zu kalten Vorspeisen, Reisgerichten und leicht süßen Desserts.



Montesquius Naturlovers Brut Reserva 2018

Önologe / Weinbau	Montesquius
Region	DO Cava
Rebsorten	Xarel.lo, Macabeo + Parellada
Alkoholgehalt	11.5% Vol.
Restzucker	7.3gr./L.

Nach dem Verschnitt der Rebsorten erfolgt die zweite Gärung in der Flasche und der Wein reift mindestens 16 Monate bei einer Temperatur zwischen 16°C und 18°C. Diese Zeit zwischen dem Grundwein und dem Hefesatz verleiht ihm eine einzigartige Textur und Persönlichkeit, was ihm die Kategorie Reserve einbringt.

Nach dem Abschluss der Reifung wird der Hefesatz mit Hilfe des Degorgiersystems abgezogen, der Expeditionslikör hinzugefügt und der Cava mit einem Naturkorken verkorkt.

Farbe	Goldgelb mit goldenen Reflexen und feinen Bläschen
Nase	Ausgeprägte Reifungsnoten und fruchtiger Hintergrund
Gaumen	Ausgewogen, sauber und sehr elegant.
Aufbewahrung	Die Flasche aufrecht, vor Licht und Zugluft geschützt, bei einer Temperatur von nicht mehr als 20°C aufbewahren.
Ausschank	Zwischen 6°C – 8°C Ideal zu weissem Fleisch, Fisch und als Apéritif.



Fontclara Natives Olivenöl – Extra Arbequina

Beschreibung:

Der leicht fruchtige Arbequina-Saft spielt mit grünen und samtigen Tönen, die im Mund für spürbare Eleganz sorgen. Es folgt ein fruchtiges Aroma von frischem Gras, Apfel, Banane und Mandel. In den Worten von Iolanda Bustos: *"Arbequina ist eine kleinere, rundere Olivensorte, die ein sehr fruchtiges Öl hervorbringt, mit einer sehr angenehmen Konsistenz, geschmeidig mit klaren Noten von aromatischen Kräutern, Mandeln, Avocado, Malven, Wegerich, Pimpinelle, Fenchel, Tomate, Pfirsichkern..."*.

Fontclara Arbequina ist daher ein harmonisches Olivenöl, dessen frische, lebendige und intensiv duftende Noten sowohl warme als auch kalte Speisen ergänzen und bereichern. Die Tiefe bleibt auch während des Kochens und Bratens erhalten, so dass unzählige Gerichte damit verfeinert werden können.



Auszeichnungen 2021

GOLD MEDAL: OLIVE JAPAN 2021

SILVER MEDAL: NEW YORK INTERNATIONAL
OLIVE OIL COMPETITION 2021

BRONZE MEDAL: OLIVE OIL AWARD ZURICH 2021

Auszeichnungen 2022

GOLD MEDAL: DUBAI 2022

Verwendung:

Ein herrlich feines Olivenöl, besonders empfehlenswert für Gemüse, Mayonnaise, Eier, Salate, Fisch und helles Fleisch. Aufgrund seiner enormen Dichte und seines Volumens eignet es sich hervorragend als Ersatz für Butter beim Backen. Es ist vielseitig einsetzbar, überdeckt nicht den Geschmack der Speisen und eignet sich für warme und kalte-, süsse und herzhaftere Gerichte. Einfach unverzichtbar.

Verfügbare Formate:

Flaschen: - 250ml, 500ml, 1 Liter

Dosen: - 500ml, 1Liter, 3 Liter



Die 250ml Flasche kann direkt auf den Tisch gestellt werden, die 500ml und die 1 Liter Flasche sind für den regelmässigen Gebrauch in der Küche gedacht, der 3 Liter Kanister ist ideal für die Gastronomie.

Fontclara Natives Olivenöl – Extra Argudell

Beschreibung:

Der Charakter der Sorte Argudell erinnert an die starken Noten von Artischocken, Rucola, Löwenzahn, grünen Feigen, Salbei, frischem Oregano und Nüssen. Fontclara Argudell ist ein harmonisches Olivenöl, dessen intensive Tiefe auch beim Kochen und Braten erhalten bleibt, so dass unzählige Gerichte damit verfeinert werden können. *„Man könnte sagen, dass unsere Sorte Argudell in vielen Rezepten ein natürlicher Aroma- und Geschmacksverstärker ist, mit einem starken Empordà-Charakter, der die Zutaten hervorhebt und aufwertet“*, sagt Iolanda Bustos.

Während Arbequina „einen ruhigeren, sanfteren Charakter hat, der alle Zutaten respektiert, Volumen verleiht und balsamische und angenehme Geschmackserlebnisse erzeugt, betont und unterstreicht Argudell die Zutaten.



Auszeichnungen 2021

- GOLD MEDAL: OLIVE JAPAN 2021
- SILVER MEDAL: DUBAI OLIVE OIL COMPETITION 2021
- OLIO AWARD: F FÜR FEINSCHMECKER 2021

Auszeichnungen 2022

- GOLD MEDAL: DUBAI 2022

Verwendung:

Ein einzigartiges und regionales Öl aus dem Empordà mit intensiven Noten, das den Geschmack von Gemüse oder Nudeln unterstreicht und vor allem kalte Speisen verfeinert. Es ist eine hervorragende Wahl zum Würzen von gegrilltem Fleisch, Fettfisch, gebratenen Speisen, Meeresfrüchten und Reisgerichten. Und es passt hervorragend zu Desserts aus dunkler Schokolade.

Verfügbare Formate:

Flaschen: - 250ml, 500ml, 1 Liter

Dosen: - 500ml, 1Liter, 3 Liter



Die 250ml Flasche kann direkt auf den Tisch gestellt werden, die 500ml und die 1 Liter Flasche sind für den regelmässigen Gebrauch in der Küche gedacht, der 3 Liter Kanister ist ideal für die Gastronomie.