

*Ein Traum, extrem aromatisch.*

Weinpassion für Spanien & Portugal · Spanien · Priorat · Siurana

## Clos Figueras, Extra Virgin Olive Oil



Extra Virgin Olive Oil, Siurana D.O.

-  Spanien
-  Arbequina  
(Oliven-Sorte)
-  Jetzt bis 2022
-  50cl (CT-1)
-  ESP.243687.
-  ab Lager

### Infos zum Wein

#### Degustationsnotiz

Aus der regionstypischen Arbequina Olive, welche traditionell als Tapa zur Vorspeise gereicht wird, wird auf Clos Figueras ein delikates Olivenöl gepresst. Von 300 Jahre alten Bäumen auf Steiltterrassen werden von 100% von Hand geerntete Oliven schonend zur höchsten Güteklasse Extra Virgin veredelt. Die delikate milde Aromatik dieses aussergewöhnlichen Öles zeichnet sich durch eine perfekte Balance von Frucht und Säure aus. Aromen von Wildkräuter, Artischoke, grüne Tomate, Äpfel und Mandeln runden das besondere Geschmackserlebnis ab. Eignet sich toll als Geschenk zusammen mit Wein vom Weingut Clos Figueras und/oder mit einem Glas vom feinen Honig (Ecological Honey) von Clos Figueras. Haltbarkeitsdatum: 06.2022

#### Infos zum Produzenten

Das Priorat ist für spanische Verhältnisse mit nur knapp 1500 ha eine eher kleine Weinregion. Es hat den Vorzug eines mediterranen-kontinentalen Klimas, was für den Weinbau sehr geeignet ist. Hinzu kommen die sehr kargen Schieferböden, die in Katalonien den Namen Licorella tragen. Die Reben, bis zu 140 Jahre alt, wachsen an steilen Hängen und ergeben in der Regel einen sehr kleinen Ertrag. Christopher Cannan gilt als einer der Pioniere des Priorat. Schon in den 90er-Jahren hat er sich mit dem Weingut Clos Figueras einen Namen geschaffen. Wir wussten zwar um das Renommée dieses seit Jahren immer wieder hoch bewerteten Gutes mit rund 9 Hektaren, bestückt mit uralten Reben, die terrassenartig angelegt sind. Der Besuch auf dem Weingut war aber schlicht überwältigend. Beeindruckend ist der Besitzer Christopher Cannan, der uns mit auf die schon fast abenteuerliche Reise

# GERSTL

WEINSELEKTIONEN

zu seinen alten Rebhängen mitnahm. Nach rund 20 Minuten Fahrt über enge und schotterige Wege gelangen wir zu seinen knorrigen Reben, ganz weit hinten im Tal. Und hier entdecken wir, warum dieser Wein Clos Figueres heisst: Er ist umgeben von mächtigen Feigenbäumen! Das ist mein ganzes Geheimnis von diesem Wein, sagt Christopher stolz und erwähnt, dass er sich bei der Vinifikation auf den Rat eines ganz guten Freundes verlassen kann; auf René Barbier Mister Priorat von Clos Mogador, einen der wohl renommiertesten Önologen Spaniens. Die Weine glänzen durch Charakter, hohe Mineralik und schön gebündelte Frucht. Es sind echte Prioratgewächse, in der Jugend noch sehr verschlossen, danach öffnen sie sich langsam und beeindruckt mit tiefen und komplexen Aromen. Wir sind sehr stolz, diese aussergewöhnlichen Weine führen zu dürfen.