

Priorat Verkostung am 25. bis 27.08.2007

Für den geplanten **Priorat – Weinführer** gab es allerhand Musterflaschen zu verkosten, die noch durch das eine oder andere Leckerli aus unseren eigenen Kellern ergänzt wurden.

Für das Bereitstellen der Probeflaschen bedanken wir uns recht herzlich bei den Cellers Vinyes d' en Gabriel – aus Darnos (unserem Montsant – Piraten)
Gratavinum – aus Gratallops
Llicorella Vins – aus Torroja del Priorat
Celler Escoda Rivero – aus La Vilella Alta

Und speziell bei Alexander Wendt und Toni Coca für ihre Hilfe und Vermittlung.

Los geht es am unserem **Priorat-Arbeitswochenende in Bernburg** mit dem dienstältesten Prioratwinzer, dem 84 Jahre jungen

Jaume Aixalà Sabaté

mit seinem

Joven; 2006 rot;

Relativ helles, burgunderhaftes Rot. Lebhaftige Nase nach Mandeln, Walderdbeere und heller Kirsche. Frische, harmonisch eingebundene Säure. Am Gaumen eher Burlatkirsche als Erdbeere, relativ kräftig mit gewisser Komplexität, entwickelt sich immer feiner und bringt immer neue Nuancen hervor. Erstaunlich für einen 3 € Wein, wohl das unschlagbarste PGV im ganzen Priorat, leider aber auch eine nur beim Winzer erhältliche Rarität. Der Korken lädt nicht zum Lagern ein, die Flasche hat kein Etikett, aber der Wein gibt hier und jetzt alle Freunden, ob gegen den Durst oder einfach zum Spaß... 90/100 Th.

Außergewöhnlich helles Rot – ein Pinot Noir? Quatsch...
Kitzelnde Säure in der Nase, Kirsche, Mandeln, nach einiger Zeit kommt noch schöner Erdbeerduft dazu, später geht das ganze in Richtung kandiierte Früchte.
Am Gaumen frisch, präsenre Säure, angenehme Frucht – leicht bitter im Abgang (Bittermandel) mit deutlicher Säure. Wird nach einiger Zeit aber weniger und deutlich angenehmer. Super PGV. 86 VP (08/2007)

(mehr als 48 Stunden ist die Flasche nun auf - ein knappes Drittel war heute noch zur Nachverkostung drin - Yvonne und ich sind noch begeisterter, als ich es vorgestern bereits war.

Was bekommt man hier für 3 € ins Glas? Verblüffend, wie toll sich der Wein nach mehr als zwei Tagen präsentiert, üppig im Duft, sehr schönes reifes Grenache - Material wurde hier verarbeitet, zudem Fruchtkorb und den Mandeln - der bittere Mandel ton ist völlig weg - kommt eine nette Karamellnote dazu, die einlädt, den Wein als Solisten zu genießen... Die hohe Ansage von 90/100 Th. untermauert sich, eher ist es noch zu verhalten gewertet...)

Dagegen gab es eine wunderbare Neuentdeckung aus dem Montsant - dem jungen **José María Anguera Asens** von dem **Celler Vinyes d' En Gabriel**. Wir würden uns bei den beiden folgenden tollen Weinen sehr wünschen, dass sich der eine oder andere Fachhändler oder Importeur für diesen Aufsteiger interessiert und dass diese Weine ihren Weg zu deutschen Weinliebhabern finden...

L´Heravi 2006

Sattes Dunkelrot, schon ins lila-schwarze gehend. In der Nase ein Korb voll reifer schwarzer Kirschen. Am Gaumen reife Sauerkirsche, präsenten Tannin, dicht - Zunge, Zähne + Gaumen belegen sich.

Schöner Extrakt. Sicher ein schöner Essenbegleiter. Noch Entwicklungspotential. 87+ VP

Sehr dunkles Rot, üppiger, anspringender Duft, ein Korb voller Kirschen, am Gaumen eher Schattenmorellen und Sauerkirschen, noch etwas resche Säure, fordert nach Pasta oder Gegrilltem. Auch gut gegen den Durst aber solo sonst eher weniger als Spaßwein, die Sauerkirschen bleiben auch eine Weile am Gaumen haften. Dicht und kompakt - hat noch Potential. 88+/100 Th.

L´Heravi Crianca 2005

Fast undurchdringliches ins schwarz gehende Rot. In der Nase ein Quantensprung 🍷, dicht, undurchdringlich, dann Kirsche, Marzipan, Brombeere und schwarze Johannisbeere, grüner Pfeffer und Ingwer. Am Gaumen Schattenmorellen, Mandeln, präsenten Tannin, immer noch wild und ungestüm. Man(n) kaut immer noch, wenn der Wein schon den Gaumen verlassen hat. Die 15% Alkohol sind nur auf dem Etikett auffallend. 🍷 Sehr dichter Wein mit Potential. Bestätigt die Eindrücke bei der Weinmesse im Mai vor Ort. 93+ VP

Schwarzrot; üppige, fordernde Nase, kompakt, fleischige reife Früchte zum Kauen, ein Obstsalat mit dunklen Früchten und ein wenig Likör, grüner Pfeffer, Ingwer, etwas Marzipan.

Am Gaumen eine unbändige Kraft, enorme Dichte und wieder ein Wein zum Kauen. Ein herzlicher Typ, der regelmäßig zum Krafttraining geht. Im Abgang lächelt er freundlich und bietet Mandelmarzipankonfekt an.

Sehr gute Entwicklungschancen und eine durchaus tolle Neuentdeckung aus dem Montsant. Obwohl er viel Potential mitbringt, lässt er sich schon jetzt prima trinken, selbst die 15% fallen dank der üppigen Frucht nicht auf. 94+/100 Th.

Weiter ging´ s mit 2 Weinen von **Gratavinum** aus Gratallops.

Gratavinum 2 Pi R 2005

Sattes Dunkelrot. Verhaltene Nase, undurchdringlich und geheimnisvoll.

Am Gaumen dicht, gewaltig, zunächst viel Power, präsenten Tannin.

Relativ wenig Frucht, mehr Erdtöne, schöne rauchige Schiefermineralik und ganz feine Pflaume. Schöne Finesse.

Macht enorm viel Spaß, perfekter Essensbegleiter aber auch zum Solo trinken wunderbar. 93 VP

Dunkles Rot; verhalten offene Nase; viel nasser Schiefer, einige reife Früchte z.B. Eierpflaume darauf, Rauch, kühle Noblesse, sehr puristisch, die Mineralien stehen voll im Vordergrund; recht sanft und fein, kein Kraftprotz, sondern ein Edelmann, ausgewogen und sehr harmonisch bei mittlerem Körper. Für mich deutlich mehr Authentizität als beim 2004er und somit eine erfreuliche Entwicklung. Bravo!

Die rauchige Schiefernote auch am Gaumen zeigt Ambitionen des Jahrgangs 2005 auf schöne Lagerfähigkeit. 92+/100 Th.

Gratavinum GV 5 2005

Verhaltene sehr noble Nase. Am Gaumen majestätisch, gewaltig, viel Kirsche, kräftiger Körper, super Extrakt, schöne Länge; gewaltig.

Reichlich Potential. 94 VP

Dunkles Rotviolett; ebenfalls noch verhalten in der Nase und man fragt sich nach der Steigerung zum Zweitwein. Aber am Gaumen werden alle Fragen beantwortet. Deutlich mehr Frucht, Extrakt, Körper, etwas Süße, ohne die Eigenschaften des vorigen zu verlieren.

Großer Wein mit Ambitionen. Schwimmt mit auf der Welle der herausragenden Weine des Jahrgangs, die direkt hinter den Sprintern ins Ziel kommen. Langes Finale. 94+/100 Th.

Es folgen zwei Musterflaschen von **Llicorella Vins** aus Torroja del Priorat

Gran Nasard; 2004 rot;

Funkelndes Burlatkirschrot, am Anfang in der Nase Kirsch - Vanille Pudding, dazu kommen dann angebranntes Pflaumenmus, rauchige (Grillrauch) und mineralische Noten. Gradlinig und puristisch in der Nase. Am Gaumen frisch und stoffig mit einer sehr eigenwilligen Note. Der Versuch in 2004 überreif zu wirken ist einerseits interessant, andererseits sehr ungewöhnlich. Blind hätte man eher auf einen 2003er getippt. Dennoch eine schöne Kraft und exotische Eigenständigkeit - gute 87/100 Th.

Helles Kirschrot, in der Nase Kirsche, setzt sich auch am Gaumen fort, aber eher Kirsche light, angenehm, etwas Pfeffer, deutlich schwächer als die zuvor getrunkenen 2005er von Gratavinum - 87-88 VP

Mas Saura; 2003 rot;

Dunkelrot, an der Nase viele Röstnoten auf roter Frucht, etwas likörig und Duft nach einem Keller mit frisch gärendem Wein, am Gaumen purer, fruchtbetonter Trinkspaß - für den schwierigen 2003er Jahrgang durchaus sehr gut gemeistert. Fast kommt es einem so vor, als wären die Etiketten vertauscht, ein wenig schade um den 2004er, bravo für den 2003er - sehr gute 91/100 Th.

Dichtes Rot, am Gaumen feine Frucht, Röstaromen, Schokolade, Kaffee, eher elegant, nicht der Kraftprotz, entwickelt sich mit Luft 90+ VP

(Klaus-Peter sitzt bereits wieder in der Bahn Richtung Ulm - und wir haben noch längst nicht alle Weine des ersten Abends präsentiert...)

Das Glas neben dem PC mit dem Restschluck vom 2004er Laurel will ständig ablenken, aber zuvor haben wir ja noch eine relativ neue Entdeckung aus La Vilella Alta zu präsentieren. Auch dies ein junger Winzer, der sich freuen würde, wenn die eine oder andere Flasche seinen Weg zu deutschen Weinliebhabern finden würde. Nicht jeder möchte nur Richtung Amerika exportieren, Juan José Escoda wünscht sich auch gern einen deutschen Händler - und wir wünschen es mit ihm, denn seine neue Kollektion hätte es wahrlich verdient... Auch preislich bleiben die Weine interessant und bieten ein wirklich gutes PGV.

Celler Escoda Rivero aus La Vilella Alta

Isaral; 2003 rot;

Gibt es hier mehrere Füllungen? Auf jeden Fall ein neues schlichtes und formschönes Etikett und ein Inhalt, der absolut nicht zur Beschreibung der früher getrunkenen Flasche von Klaus-Peter passte...

schwarzrot, ein total heißer Duft, eingekochte rote Früchte ohne Zuckerzusatz, likörig, körperreich und voll, fett und mit enormer Kraft auch am Gaumen, etwas alkoholisch, im Abgang Konfekt von Bitterschokolade und Kaffee und etwas Süße. Eine fesselnde, üppige Verführung, irgendwie sexy, aber man sollte auf eine leichte Domina gefasst sein. (Lot 03) - sehr gute 91/100 Th.

Hier war ich besonders gespannt, hatte ich doch schon eine Flasche davon "genossen" - allerdings mit dem alten Etikett. Habe gerade im Keller nachgeschaut, es steht auch Lot Nr. 3 auf der Flasche? Also doch keine verschiedenen Füllungen, nur neue Etiketten?? Na ja die Flasche mit dem alten Etikett, hat auf jeden Fall nichts mit dem zu tun, was ich da vor mir im Glas habe.

Dunkelsrot, ins Schwarze gehend. An der Nase Kokos, feine rote Früchte. Am Gaumen rote Früchte, etwas Likör, dicht, mittlerer Körper. Im Abgang schöne Schokonote. Am 2. Tag sehr gut entwickelt mit betörender Nase. 90 VP

Prior Pons; 2004 rot;

Sehr schwarzes Rot, eigentlich kaum noch ein Rot..., eine sehr noble und edle Nase, riechen, riechen, riechen - diesem üppigen sexy Duft ergebe ich mich und gebe mich hin - dass dieser Prior ein Keuschheitsgelübde abgelegt hat, kann man sich absolut nicht vorstellen... Am Gaumen dann fast schon Gewalt - Verführung Minderjähriger, ich bin hier eindeutig minderjährig... das ist der Extrakt des Extrakts... - im Vergleich zu den auch aus Vilella kommenden Weinen von Mas Romani / Mas Alta, aber auch zum Lo Givot lässt sich vermuten, dass die kraftvollsten 2004er Weine aus dieser Ecke kommen... Kaffee, heiße Schokolade, frische, dunkle Beerenfrüchte, belgische Pralinen - der Wein ist eine komplette Mahlzeit für Krafttrinker, dennoch hat er auch Finessen... Außergewöhnlich gute und große 95+/100 Th.

15% Garnacha, 45% Carinena, 40% Cabernet Sauvignon

Eine herrliche Karamell-Nase, nobel - zum Fest-Riechen. Am Gaumen Power pur, tanzt auf der Zunge, mächtiger Extrakt, dicht, strotzende Kraft, und sehr lang. Ein Highlight - von der Stilistik her nicht mit dem 2002er zu vergleichen.

Reiht sich nahtlos ein in die Reihe der kräftigen Weine aus den La Vilella´s: La Bassetta, Creux Alta und Lo Givot. 94+ VP

Der Abschluss des Sonnabends, eigentlich war es ja bereits Sonntag ganz früh...

Clos I Terasses Espana aus Gratallops

Glorian Daphne und Ester Nin Llord produzieren neben der Kultikone Clos Erasmus noch den Laurel.

Hier werden für den Erasmus qualitativ nicht ausreichende Fässer ausgemustert, also ein wahrer 2. Wein. Dazu werden noch Moste jüngerer Rebstöcke mit verwendet. Wir testeten zwei Jahrgänge.

Laurel; 2003 rot;

Fast schwarz, eine sexy Nase, fordernd und üppig. Keine Überreifenoten, aber viele reife Kirschen und ein Spaziergang durch die Garrigue, auch am Gaumen schiere Kraft, reife Brombeeren und Kirschlikör. Der kraftbetonte Wein präsentiert sich wie eine ausdauernde Athletin, die eher zupackt als streichelt. Die Eleganz zeigt sich erst im langen Nachhall. Der Wein hat noch eine sehr schöne Zukunft, aber die junge Wildheit hat auch ihre Reize. Der Wein stellt etliche große Namen aus 2003 in den Schatten und ich geize nicht, sondern stehe zu außergewöhnlich guten 95+/100 Th.

Schönes sattes Kirschrot. Am Gaumen präsent Säure, Schattenmorellen, auch etwas süße Kirschen, leicht likörig mit einer angenehmen Kräuternote - vielleicht Lorbeer = spanisch Laurel 😊. Ein zupackendes Kraftpaket mit schönem Extrakt und noch präsentem Tannin. 93+ VP

Laurel; 2004 rot;

Schwarz. Ebenso wie der 2003er ein Kraftprotz, dennoch etwas mehr Finesse dazu.

Betörend likörig. Pflaumenmus und Kirschen in der Nase, enorme Dichte auch am Gaumen, der sehr samtig ausgekleidet wird. Brombeer- und Heidelbeerlikör und Heidelbeerkompott am Gaumen. Perfekte Länge. Große 96+/100 Th.

Wenn alle Zweitweine eine so hohe Qualität und ein so hervorragendes PGV hätten, dann wäre die Welt eine Spur schöner... Hoffen wir mal, dass der Wein nicht spekulativer Preistreiberei zum Opfer fällt wie es bei seiner großen Schwester der Fall ist. Noch ist der Wein zwar schwer zu finden, aber bezahlbar...

Deutlich dunklere Farbe. Gewaltige Nase, ein ganzer Frucht- und Gewürzkorb, sexy. Am Gaumen dichter Samt, Power und Kraft, schwarze Früchte, sehr extraktreich mit schöner Länge. Gefällt mir noch etwas besser als der 2003er. 94+ VP

Danach war allerdings erst mal Schicht im Schacht, die Verkoster waren müde und brauchten eine Müte Schlaf.

Weiter geht es mit dem Nachfrühstückswein vom Sonntag - da war es aber fast schon Mittag und mehr haben wir uns vor dem Stadtbummel dann nicht gegönnt...

Cellers d´ Scala Dei; Cartoixa; Priorat; 1991 rot;

Ein Klassiker und ein Wein, der noch von Klaus-Peters erster Prioratreise stammte. Eine Gran Reserva, die sich in dunklem Burlatkirschrot mit bräunlichem Rand als erstes Reifeanzeichen präsentiert, anfangs dezente Aromen, beim Schwenken des Glases wurde er dann deutlich offener. Mineralische Noten im Vordergrund, fast Graphit, aber auch viel nasser Schiefer, frische rote und weiße Johannisbeeren, Rhabarberkompott, eine etwas dominante Säure. Sicher ein schöner Essensbegleiter, aber solo nur etwas für hart gesottene Freaks... Der wortkarge Wolfram, der mit der Faust auf die Kante seines Beistelltischchens haut.

Erneut weglegen und warten, was noch kommt? Mit 16 Jahren sehr gute 88/100 Th.

(Anderthalb Tage später präsentiert sich der **Cartoixa 1991** deutlich harmonischer, die massive Säure ist gewichen, der Wein zeigt inzwischen recht viel Eleganz und gibt sehr viel mehr Trinkspaß als gestern Mittag her. Ich erhöhe auf sehr gute 91/100 Th. und denke, da wird noch was draus... Eine positive Überraschung.)

Kirschrot mit bräunlich orangem Rand. Noble verhaltene Nase, Mandeln, Kirsche und etwas Schiefer. Am Gaumen frische Säure, Kirsche, Johannisbeeren und Mandeln. Für sein Alter erstaunlich frischer Wein. Sicher mehr ein Wein zum Essen, obwohl mir die Flasche diesmal richtig Spaß macht. Besser als die zuletzt getrunkene Flasche. Jetzt 87-88 VP

Beim ersten Besuch im Priorat habe ich damals eine 12er Kiste gekauft und nach und nach getrunken. Wurde mit zunehmendem Alter besser. Kann mich noch gut an die Enttäuschung der 1. Flasche erinnern, schöner Duft, aber der Rest war kaum zu genießen. Eine Flasche habe ich noch, die wird, falls es der Kork zulässt, aber noch lange liegen...

Danach ging´s an die frische Luft und ich bekam eine Exklusiv Führung durchs schöne Bernburg und tatsächlich auch Durst..... den wollte ich, Klaus-Peter, eigentlich löschen mit:

Clos Mustardo Rosado 2006, Amettler; La Morera

Statt der erwarteten Erdbeere pur gab´s aber nur muffigen Kork, sehr schade. 🙄

Also testeten wir nochmals die Entwicklung der Weine des Vorabends, bei allen probierten Weinen fast immer eine noch leichte Steigerung.

Nach einem Spaziergang durch Bernburgs Auenwälder und einem kleinen Stadtbummel haben wir dann noch mal die Spitzen des letzten Abends gegen gekostet... Es bleibt bei mir, Torsten, bei der ursprünglichen Reihung. Laurel 2004 vor Laurel 2003 und Prior Pons 2004 (beide gleichauf), dann ganz knapp dahinter der 2005er GV5 von Gratavinum... Nun hatte ich mich leider auf einen der sehr seltenen Rosé´ aus dem Priorat gefreut, noch dazu von einem Erzeuger, von dem ich bislang noch nichts im Glas hatte - aber leider trat ein Kork zutage...

Also gab es den Salat bunter Tomaten mit Garnelen mit dem Joven von Jaume Aixala und danach testeten wir zwei Olivenöle der Gegend.

Das **Öl der Kooperative Vinicola del Priorat** mit einer erstaunlich scharfen Note ist deutlich besser als die Öle, die man hierzulande im Normalangebot deutscher Supermärkte findet. In 2 l oder 5 l Flasche ein sehr gutes Allround Öl für jeden Tag.

Dagegen das **Gratavinum - Olivenöl** mit deutlich mehr Finesse zeigt sich als sehr delikates Öl der Extraklasse. Viel zu schade zum Kochen, es wird seinen Einsatz eher im kalten Bereich finden und z.B. edle Salate begleiten. Wer in der Gegend ist, der suche durchaus nach dem Öl.

Am Sonntagabend haben wir uns dann noch 6 Weine aus dem Jahr 2000 und ein kleines Dessert gegönnt.

Los ging es mit zwei Weinen, die sich als ein super passendes Pärchen herausstellten, beide bewegen sich auf einer Stufe, an beiden möchte man endlos riechen, aber auch am Gaumen haben wir eine perfekte Harmonie und eine schöne Reife.

Rosa M. Bartolomé; Primitiu de Bellmunt; Priorat; 2000 rot;

Einer der weniger bekannten Bellmunter Erzeuger, aber ein verheißungsvoller Wein. Fast schwarz, offene Nase nach dunklem Fruchtlikör, etwas Rauch, am Gaumen eine schöne Schieferwürze und wieder Rauch, samtene Tannine, von denen die Frucht eingewickelt ist, viel Dichte und Extrakt. Ein sehr harmonischer Wein, jetzt sehr schön zu trinken. Überspringt bei mir die Aufnahmehürde in die Gruppe der außergewöhnlich guten Weine mit 93/100 Th.

Dichte Nase, schwarze Kirschen, Tabak. Am Gaumen präsenre Säure, schöne Würze, fein, gut ausbalanciert, elegant. 91 VP

Dagegen ein alter Bekannter und guter Freund von uns beiden.

Celler Cecilio; L´ Espill; Priorat; 2000 rot;

Enorm dunkles Schwarzrot, anfangs noch etwas verhalten im Duft, öffnet sich aber immer mehr, nobel, Zigarrenkiste, kalter Rauch. Ein eleganter Edelmann, der von einer erstaunlichen Entwicklung zu berichten weiß und mit dem man jetzt sehr viel Spaß hat. 93/100 Th.

Zu Beginn noch verschlossene Nase, nur dezente Frucht, ein Hauch Mandel. Am Gaumen auch hier präsenre Säure, schöne Würze und Balance. 91 VP
Beide Weine auf einer Linie wunderbar zu trinken.

Weiter ging es nach La Morera de Montsant, direkt am Fuß des Montsantgebirges gelegen. Atemberaubende Landschaft, Kräuter ohne Ende, nur Vogelgezwitscher durchbricht die Stille....

Wir reisen nun zu den höchstgelegenen Weinbergslagen im Priorat und finden uns bei **Pasanau Germans** wieder.

Zunächst der kleinere

La Morera de Montsant; Priorat; 2000 rot;

Wir bleiben bei schwarz..., schwarzer Pfeffer, Garriguegewürze, Lavendel, aber auch eine leichte Honigsüße. Auch am Gaumen bleibt der Pfeffer im Vordergrund, dichter ausgewogener Wein mit viel Kraft. Er verlangt nach Wildschwein oder marokkanischem Couscous. Man merkt die Höhe und Wildheit des Platzes, wandert förmlich an den Montsant - Felsen entlang und durch die wilde Garrigue und erinnert sich, dass La Morera eine arabische Gründung ist... Der Wein sollte noch ein langes Leben vor sich haben, er poliert die Zähne förmlich mit Tannin und Wildheit. 94/100 Th.

Dunkles undurchdringliches Schwarz. Gleich eine ganze Nasenladung voll schwarzer Pfeffer, dann Kirsche, und der ganze Kräutergarten des Montsant. mmmh hhhh Am Gaumen explosiv, tanzt auf der Zunge, schöne Würze, alles passt. Ein purer Trinkgenuss zum schwelgen. Schon mehrfach getrunken und immer wieder begeistert. 94 VP

Finca La Planeta; Priorat; 2000 rot;

Die Farbe wird nicht heller, statt schwarzem Pfeffer an der Nase nun eher weißer und grüner, explodiert am Gaumen, bleibt aber deutlich den Garrigue und Kräuternoten treu, etwas eleganter als der La Morera, aber dennoch sind wir da, wo wir sind. Sehr eigenwilliger großer Wein für Freaks, die alles andere als nach Heuchelei und Anbiedern suchen... - wer nach einer Persönlichkeit fahndet, wird bei Pasanau fündig. Große 96/100 Th.

Auch hier ein schwarzer Wein. Sehr elegante, noble und vielschichtige Nase, auch hier Pfeffer, aber etwas feiner - mehr grüner oder weißer Pfeffer. Schöne Kräuterwürze. Am Gaumen noch mächtiges Tannin, präsen Säure, braucht etwas Luft und dreht dann mächtig auf. Reichlich Potential. 95+ VP

Wir sind wieder in Gratallops.

Costers del Siurana; Miserere; Priorat; 2000 rot;

Auch wenn es langweilig klingt, wieder ein schwarzer Wein, eine Spur reifer, grün gesprenkelter Tomaten, getrocknete Kräuter, pur und deutlich mineralischer als die "spanischeren" Misereres der 90er Jahre, üppig in der Nase, am Gaumen viel Spaß und immer wieder neue Nuancen zeigend, immer aber treu dem Schiefer verhaftet. Hat noch Reserven und bleibt bei sehr guten 92+/100 Th. stehen.

In der Nase angenehme Kräuternote, grüne Tomaten, nach einiger Zeit noch etwas Tabak. Elegant. Am Gaumen präsen Säure, eher leicht, schöne mineralische Würze. Sehr elegant und ausgewogen. 91 VP

Costers del Siurana; Clos de l' Obac; Priorat; 2000 rot;

ebenso schwarz, fordernd komplexer Duft, üppig und offen, eigenwillig und schwer fassbar, enorm harmonisch in Frucht, Süße und Tannin. Ein anspruchsvoller Wein für Genießer, keine Kraftbombe sondern ein ausgewogener, aber etwas kauziger Typ, der seine Mitte gefunden hat. Auch hier mehr Kraft als frühere Jahrgänge. Er ist verspielt und mag gern die schrägen Töne, ohne sie selbst zu spielen.

Außergewöhnlich gute 94+/100 Th.

In der Nase eher grüne Noten: Tomatenstängel, Spinat, Kräuter. Am Gaumen recht vollmundig und kompakt. Aber die grünen Noten fand ich störend. Ich tue mir schwer und dem Wein vielleicht unrecht. Aber in dieser Form nach den beiden Pasanau Weinen "nur" 90 VP Würde ich gerne nochmals solo nach verkosten...

Zum Abschluss brauchen wir noch eine süße Kleinigkeit. Fündig werden wir bei dem Winzer, mit dem wir begonnen haben und so schließt sich der Kreis:

Jaume Aixalà Sabaté; Moscatell; Priorat; o.J. weiß - süß;

Irre toller reifer Duft, sehr üppige Nase nach über reifem Pfirsich, getrockneten Pfirsichen, Aprikosen, Malaga Eis und Rosinen, aber auch Frische. Am Gaumen dominieren sofort die Sultaninen und das Malaga Eis, dazu eine angenehme frische Note nach kandierter Zitrone. Ein üppiger Schlemmerwein von der Liste der arg bedrohten Arten. Wir werden hier gern zum Artenschützer. 94/100 Th.

Zum Abschluss des großartigen Probiermarathons was Süßes. Helles Rot bis Dunkelorange. In der Nase Zitronat, Orangeat und der Rest der Weihnachtstorte. Am Gaumen frisch, kandierte Früchte, großartiges cremiges Mundgefühl. Zum Fest-Trinken! 94 VP

Was für ein großartiges Wochenende - Das Essen war ebenfalls wunderbar und perfekt auf die Weine abgestimmt. 🍷🍷 nochmals vielen Dank an Torsten. 😊

Wir haben hier beim Moscatell noch mal ganz schön zugelangt und weit mehr als nur den Probeschluck genüsslich vertilgt. Yvonne hat den Rest der Flasche vorhin grade im Kühlschrank entdeckt - und nun hat jeder noch ein Gläschen davon zum Träumen...

Ein Wahnsinnsverkostungswochenende geht damit zu Ende

🍷🍷🍷...

PS:

Ich hatte noch ein merkwürdiges Prioraterlebnis am Donnerstag danach mit der restlichen Flasche vom **2004er Gran Nasard** - am letzten Wochenende war er nicht der Renner, daher blieben auch erstmal fast zwei Drittel in der geöffneten Flasche... Nach 5 (FÜNF!) Tagen präsentierte sich der Wein deutlich schöner, sehr harmonisch und dieser überreife Ton war gewichen, eine "normalere" Frucht war an Stelle dieses Tones, den ich nicht sonderlich mochte, getreten. Ich erhöhte um zwei Punkte auf 89/100 Th. und sehe den Wein nach dieser Marathonsauerstofftherapie im Bereich der sehr guten Weine...

Bei den anderen gab es (außer wo schon beschrieben) keine Änderung nach oben oder unten. Bis zum Donnerstag zog sich das Nachverkosten der offenen Flaschen hin, seit Freitag trinken wir an den 2000ern (wir hatten direkt nach dem Öffnen eine Halbflasche abgefüllt und weggestellt).

Auch hier keine Änderung. Der **La Morera de Montsant** feierte seine pfeffrigen Noten mit einer gefüllten Fleischtomate (stark angebratene kleine Stückchen Schnitzfleisch mit Ei verrührt und in die Tomate gegeben) auf Couscous mit mediterranem Gemüse (recht scharf gewürzt).

Paste!!! 🍷

August Vicent verteidigte seine 93/100 Th, die ich ihm für den **2000er L´Espill** gab, fast wollte er noch einen draufgelegt haben, aber wir sind ja knauserig... Auf jeden Fall - wer der 2000er Espill im Keller hat, der macht für kleines Geld jetzt unheimlich viel Spaß.

Klaus-Peter Werner (VP)
Ulm
(vinos)
www.talk-about-wine.de

Torsten Hammer (Th.)
Bernburg
(thvins) bei

Der Link zu den Beschreibungen bei taw direkt:

http://www.talk-about-wine.de/topic.asp?TOPIC_ID=1271&whichpage=101 - ab dem 6. Beitrag bis auf die Seite 103 fortführend.