

Weinliste Jahrgangs – Arbeits - Probe 2006 06.-08.12.2008 in Bernburg

In der Probe haben wir die folgenden Weine:

PG 1: bis 15 €, PG 2: 15-25 €, PG 3: 25-40 €, PG 4: 40-60 €, PG 5: über 60 €

Poboleda:

Burgos Porta; Mas Sinén 2006 – PG 3
Burgos Porta; Mas Sinén Costers 2006 – PG 4

Gratallops:

Vinedos de Ithaca; Odysseus Red Label 2006 PG 3
Vinedos de Ithaca; Odysseus Black Label 2006 – PG 4
Celler de l' Abadia; Alice; 2006 – PG 2
Celler Cecilio; Negre; 2006 – PG 1
Celler Cecilio; L' Espill; 2006 – PG 3
Gratavinum; 2PiR; 2006 – PG 3
Gratavinum; GV5; 2006 – PG 4
Costers d' en Ros; L' Obila; 2006 – PG 3

El Molar:

Clos Berenguer; Seleccio 2006
Portal del Priorat; Negre de Negres; 2006 – PG 3
Domini de la Cartoixa; Galena; 2006 – PG 3
Domini de la Cartoixa; Clos Galena; 2006 – PG4
Celler dels Pins Vers; La Fuina; 2006 – PG 3
Terra de Verema; Triumvirat; 2006 (aus Selektion) – PG 3

Porrera:

Clos Dominic; Vinyes Baixes; 2006 – PG 3
Clos Dominic; Vinyes Altes; 2006 – PG 4
Celler de l' Encastell; Marge; 2006 (aus Selektion) – PG 1
Celler de l' Encastell; Roquers de Porrera; 2006 – PG 3
Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negre; 2006 (aus Selektion) - PG 1

La Vilella Alta:

Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; 2006 – PG 4
Mas Alta; Els Pics; 2006 – PG 2
Mas Alta; Artigas; 2006 – PG 2
Mas Alta; La Basseta; 2006 – PG4
Mas Alta; La Creu Alta; 2006 – PG 5
Escoda Rivero; Isaral; 2006 – PG 2
Escoda Rivero; Prior Pons; 2006 – PG 3

Torroja:

Mayol Viticultors; Brogit; 2006 – PG 2

und als Piraten aus der Prioratführerselektion die **Montsant**´os
Vermunver; Genesí Seleccio; 2006 – PG 1
Ficaria Vins; Elia; 2006 - PG 1

Es werden die Weine doppelt blind in Dreierflights verkostet. Hierbei erfolgt keine Untergliederung nach Preisgruppen.

Nach Flightende werden die Kommentare und die Punkte abgeglichen.

Die Weine werden nach einem Ranking der Durchschnittsbewertung neu sortiert.

Am 2. Tag erfolgt eine Nachverkostung, erneut blind in Dreierflights. Begonnen wird mit den drei Weinen mit der niedrigsten Punktzahl. Nach Abgleich der Kommentare und der Punktbewertungen wird dann aufgedeckt.

Während der Probe erreichte uns noch folgender Wein aus **Torroja**:

Pardelasses; Pardelasses; 2006 – PG 2

Verkostet wurde vom Prioratführer – Team

Klaus – Peter Werner – Ulm
Torsten Hammer – Bernburg

Die Flights wurden von Yvonne Hartung gemischt.

Verkostet wurden die ersten 6 Flights am 06.12,2008 nachmittags + abends, die weiteren Weine am 07.12.2008 vormittags.

Es wurde nicht dekantiert, die Korken wurden etwa 12 Stunden vor Probenbeginn entfernt. Die Weine wurden nach der ersten Probe nicht wieder verschlossen,

In der Nachprobe verkostete Klaus Peter Werner die gesamten Weine am 07.12.2008 abends / nachts.

Torsten Hammer verkostete die ersten 5 Flights am 07.12.2008 abends und die restlichen 5 Flights am 08.12.2008 vormittags.

Der nach Probenbeginn angekommene Pardelasses wurde in die blinde Nachverkostung quasi als Pirat eingeschmuggelt. Dadurch wurde am ersten Tag in der Blindprobe ein durch Yvonne Hartung bestimmter Wein zwei Mal verkostet.

Der Abgleich der Ergebnisse der Nachverkostung erfolgte am 08.12.2008 am Abend telefonisch.

Nach der zweiten Blindverkostung wurden die Flaschen verschlossen, um in den Folgetagen eine offene Nachverkostung durchführen zu können.

Die erste Blindprobe:

1. Flight: Totentanz im Garten der Gelüste

Wein 1

Beinahe schwarzer Kern, undurchsichtig, nur ganz oben hat Richelieu sein Kardinalgewand abgelegt. Noble rauchige Nase, schwarzfruchtig, geht in der Nase erstmal schlafen (bzw. wird vom Nachbarwein brutal unterdrückt...), dann kommen Veilchen zum Vorschein.

Am Gaumendeutlich beschlagendes Tannin von feiner Struktur, sehr stimmig. Anlagen zu viel Eleganz. Eine schwarz gekleidete Schönheit, die den Kletterweg „Totentanz im Garten der Gelüste“ vor steigt. Man will auf jeden Fall dranbleiben.

Ein Hauch von Bittermandel und eine dunkle, erdige Frucht.

Exzellente 93+/100 Th.

Animierend kräftige Nase mit schöner Schiefernote. Am Gaumen frisch, animierende Säure, Präsent Tannine, adstringierend. Wirkt noch etwas schroff, im langen Abgang auch etwas austrocknend. Braucht definitiv noch Zeit. 91+ VP

Wein 2

Fast schwarz. Exotischer, offener Duft, fast beängstigend, was hier gleich zum Auftakt kommt. Keine Spielchen und Luftpausen, es geht umgehend zur Sache. Dieses Nasentier wächst im Glas von Minute zu Minute und quillt irgendwann über. Ich traue mich gar nicht, davon zu trinken.

Ein Korb roter und schwarzer Früchte und aufkommende Weihnachtsstimmung. Süßlicher Eindruck am Gaumen. Dieser Wein verführt schon heute mit einem zugeschalteten Turbo. Braucht nichts dazu, er steht als Solist. Frische Eleganz mit einer guten Ladung Tannin.

Erotik pur... - Vorgemerkt!

Großer Wein. 95+/100 Th.

Geniale Nase, viel Schoko, Kokos und Kirsche - fruchtiges Bounty...

Am Gaumen weich, Vollmilkschokolade, etwas austrocknend, auch präsent Säure, die aber gut eingebunden ist. 93+ VP

Wein 3

Funkelndes Schwarzrot, leicht offene Kirschnase, kernig und krallt noch im Glas, sehr frischer, noch etwas verschlossener Duft. Am Gaumen wiederum Kirschen und Frische, pur, dazu eine schöne Schieferuntermalung und ein samtener Tannint Teppich. Alles stimmt, nur Zeit will er noch haben. Nobler Nachhall von schwarzer, süßlicher Frucht. Lebendig und erfrischend, recht lang.

Kann Schwarz eine Geschmacksrichtung sein? Wenn ja, dann müssten

Bitterschokoladennoten ein sicheres Indiz für „schwarz“ sein...

Exzellente 93+/100 Th.

Dicht und geheimnisvoll, Schieferblock, betörend. Sehr frisch und trinkig, macht schon viel Trinkspaß, sanfter lang anhaltender Abgang. Bestechende Schiefermineralik. Nase dreht mächtig auf, mit einiger Zeit meine ich, dass sich feines Schiefergestein auf der Zunge absetzt. 95+ VP

2. Flight: Schwarze Weine für weiße Weihnachten...

Wein 4

Leicht offene Nase, Brombeere, pure Frucht, Frische, Waldbeerenjoghurt. Bestätigt sich mit schon jetzt viel Trinkspaß am Gaumen, lässt sich aber auch problemlos weglegen. Alle Anlagen für einen exzellenten Spaßwein, sehr harmonisch und ausgewogen. Schlägt am Gaumen ein Pfauenrad.
Exzellente 94/100 Th.

Betörende Nase, es weihnachtet sehr, nach einiger Zeit auch schiefrige Noten.
Am Gaumen sehr üppig, die Geschmacksnerven drehen zum 1. Mal durch, betörende Kirsche paart sich mit sehr interessanter Mineralik. Dicht, vielschichtig und schon ausgewogen. Langer Abgang. Macht Super-Spaß. 94+ VP

Wein 5

Sehr noble, offene und dunkle Nase, sich intensiv einschleichend, süß und würzig, verändert sich stetig. Auch am Gaumen ganz großes Kino - Tolle Eleganz, viel konzentrierter Extrakt mit reifer Fruchtsüße.
Große 95+/100 Th.

Es weihnachtet weiter, auch hier wieder Schiefer pur. Super interessante Nase, die sich laufend verändert.

Am Gaumen animierend und betörend. Dicht, sehr kräftig, vielschichtigst, kaum zu erfassen. Langer Abgang und die Nase wird immer besser.
Potential! 95+ VP

Wein 6

Holunder, dunkle Früchte, Brombeeren und Bitterschokolade. Er legt immer weiter zu. Am Gaumen dann ein massives Tanninpaket und dahinter eine üppige Frucht, viel Frische und reife, süße und dunkle Aromen. Braucht definitiv noch Zeit, aber bringt alle Anlagen auf einen wenigstens exzellenten Wein mit viel Trinkspaß mit...
93+/100 Th.

Geniale Nase, die immer mehr zulegt. Weihnachten am Gaumen.....herrliche Würzigkeit, macht schon viel Spaß, braucht aber definitiv noch Zeit. 92+ VP

3. Flight: Erholung...

Wein 7

Schwarzrot, offene, fruchtige Nase, auch am Gaumen stimmig. Sehr gut! Erholung auf hohem Niveau. Fruchtbetont mit roter Johannisbeere und Kirschen.
Sehr gute 92/100 Th.

In der Nase eine leichte Kokosnote und vollreife Kirsche. Wirkt dumpf und an den Weinen des vorigen Flights gemessen, eher leicht. Schwierig. 87 VP

Wein 8

Sehr dunkles, funkelndes Rot, offene, fruchtbetonte Nase, am Gaumen fast leicht und tänzerisch wirkend und mit lebendiger Säure. Es fehlt die Tiefe großer Weine, aber alles in allem ein sehr guter Wein, der sich im Basissegment gut machen würde...
Sehr gute 91/100 Th.

Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Zimt - yummy. Am Gaumen schöne Frucht, Trinkspaß, wirkt etwas leichter, etwas kurzer Abgang. 89 VP

Wein 9

Frische, mineralische Nase nach Kirschen, am Gaumen eine deutliche Tanninwand – wieder viel Frische, etwas einfacher, aber gut zu trinkender, erfrischender Wein. Marginal heller als die Flightpartner. – Ich tippe auf einen Celler Cecilio Negre...
Sehr gute 90/100 Th.

Sehr mineralisch, reife Kirsche an der Nase. Am Gaumen frisch, mit viel Trinkspaß. 89 VP

4. Flight: Vor dem ersten Gipfel...

Wein 10

Schwarzrot. Noch leicht verschlossen, öffnet sich mit Luft aber zusehends, tolle frische Kirschen am Gaumen, dazu eine schiefrige, rassige Säure. Die beißende Mineralik eisenhaltiger Schiefer in Verbindung mit einer tollen Frucht ließen z.B. Torroja oder Poboleda als Ursprung vermuten.
Exzellente 93+/100 Th.

Sehr feine, betörende Nase, macht richtig Lust aufs Trinken. Parfum de Priorat.
Am Gaumen elegant und frisch, leicht metallische Noten, Schiefer, vielschichtig mit sanftem aber langem Abgang. 92+ VP

Wein 11

Schwarzrot. Animierend und sehr nobel. Edelhölzer und eine süße, tolle sexy Nase – das klingt nach ganz großem Kino. Der rassige Wein, der in der Reife ganz für sich alleine stehen will, wird vom Gaumen bestätigt. Große Anlagen zu viel Eleganz und Klasse.
Weltklassewein 97+/100 Th.

Kirsche mit Kräutern, unglaublicher Duft, verleitet ohne zu Trinken zu einer Duftkur und lässt den Gaumen wässern. Vielschichtigst. Am Gaumen viel Finesse, würzig-fruchtig, dicht, schmeichelnder langer Abgang. 96+ VP

Wein 12

Schwarzrot. Er riecht nicht, er stinkt und das gar heftig! Alle Ställe werden hier gemistet und der Dung auf Schiefer in der Sonne getrocknet. Totes abgehangenes Tier, um das bereits die Fliegen schwirren – dieser Wein verleitet schwer zum Trinken. Und dennoch schon wieder irgendwie genial, auch am Gaumen eher abgehangenes Wild, nicht unnobel, dennoch sehr eigenwilliger Diskussionsstoff. Erst im Abgang kommt die Schiefermineralität und zerquetschte Kirschen.
93+?/100 Th.

Tier im Glas, fleischig, stinkt - keine Trinkanimation. Am Gaumen wild, animalisch, dann gewaltige Schiefermineralik, noch verschlossen. Spannend. 91+ VP

5. Flight: Erholung auf hohem Niveau

Wein 13

Leicht offene und noble Nase, Bitterschokolade. Auch am Gaumen frisch und nachhaltig. Ein Wein, der gut den Jahrgang widerspiegelt und Noten von Bitterschokolade, Kaffeesatz und dunkler Frucht bereithält. Er ist fest und kompakt und hat etwas noch trocknende Tannine.
Exzellente 93/100 Th.

Kokos- und Kirschnase. Frisch, animierend, feine Kräuter. Leicht austrocknend. Macht Spaß bei recht langem Abgang. 90+ VP

Wein 14

FrISCHE, leicht verschlossene, aber noble Nase, schiebt sich mit mineralischer Frucht und FrISCHE schön durch. Macht viel Trinkspaß, aber es fehlen etwas die Tiefen. Schönim charakteristischen Stil des Jahrgangs.
Exzellente 93+/100 Th.

Vielschichtig, Kräuter und rote Früchte. Dicht. Zarte Frucht mit würziger Kräuternote, mächtiges Tannin, austrocknend, braucht noch Zeit. 92+ VP

Wein 15

Ein kleines, wildes Tier tobt durch den Stall, sanfter und gezähmter als Wein Nr. 12, aber dennoch wild und animalisch. Elegant, wendig, wieselflink...
Exzellente 93/100 Th.

Auch hier wieder Tier im Glas, aber deutlich kleineres als in Wein Nr. 12. Schöne Würze. Am Gaumen frisch, mineralisch, animierend, Pfeffer. Noch leicht austrocknend. 91+ VP

6. Flight: Horrortrip

Wein 16

Schöne Anlagen sind sicher vorhanden – aber diese Flasche hat einen ganz böartigen Vollkork. Schade.
Wir decken auf, um zu sehen, ob wir eine Konterflasche bringen könnten... Leider nicht.
Ohne Bewertung für

Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; La Vilella Alta; 2006 rot

Vollkork! Hier gibt's nicht einmal etwas zu erahnen. Als wir aufdecken, ist die Enttäuschung grenzenlos.....wie schade!

Wein 17

Schöne, noch nicht ganz offene Nase, wiederum typische dunkle Frucht, dazu exotische Würze und süße, konzentrierte Aromen. Bratenfonds mit dunkler Schokolade. Stimmig und animierend.
Exzellente 94+100 Th.

Verhaltener Duft, noch etwas verschlossen. Interessant. Geheimnisvoll auch am Gaumen, dicht, schöne Würze mit präsender Säure. Braucht noch Zeit. 92+ VP

Wein 18

Etwas dumpfe Nase, Korkschleicher? Am Gaumen neben einer tollen Frische wieder dieser hässliche Fehlton. Kork! Wenn auch nicht so stark wie bei Nr. 16, aber dennoch nicht bewertbar und auch leider keine Konterflasche... Schade drum!

Unsaubere Nase und nach einem kleinen Schluck ist klar - Kork! Dahinter ist zumindest ein sehr animierender Tropfen zu vermuten. Zu schade!

Celler Escoda Rivero; Isaral; La Vilella Alta; 2006 rot

7. Flight: Nasenkünstler

Wein 19

Dunkles und funkelndes Schwarzrot. Nobler Duft nach Brombeeren und Gewürzen, weihnachtlich, aber auch noch mit einer üppigen Tanninmauer, samtig – dahinter viel Eleganz, Frucht und wieder weihnachtliche Stimmung. Etwas Exotisches m Abgang bei schöner Länge. Große 95+/100 Th.

Zunächst eher verhaltene Nase, dann leicht likörige Noten. Wandelt sich dauernd. Dunkle Früchte, dann Kirschkuchen....

Am Gaumen zunächst fordernd, dann aber doch eher verschlossen, adstringierend mit einer Tanninmauer, aus der nach einiger Zeit dann doch die feinen Aromen schon durchblinzeln. Wird sicher noch zulegen. 91+ VP

Wein 20

Offene Nase, Leder und leicht angebrannter Kirschkuchen. Er kommt im Kardinalsgewand mit tollem Funkeln daher und zeigt noch ein leicht kantiges Tannin, welches sofort die Zähne beschlägt. Etwas schroff, aber dahinter eine schöne Frucht, Mineralik und staubiger Schiefer. 94+/100 Th.

Leicht stallige Noten, die sich dann verlieren, dann funkelnde rote Frucht mit Schokopulver bestreut. Dreht mit der Zeit richtig auf. Betörend.

Am Gaumen tänzelnd, frisch, dann adstringierend und austrocknend, viel samtiges Tannin. Schöne Länge. 93+ VP

Wein 21

Sehr nobler, leicht anspringender Duft, schwarze Frucht, Mokka, auch am Gaumen sehr schön. Hier haben wir es bereits wieder mit großer Kunst zu tun, Schiefer und eine schöne Länge... 97+/100 Th.

Betörend und nobel. Schwarze Früchte auf Schiefer. Frische Frucht, zupackend, Schiefer. Langer immer wiederkehrender Abgang. Spannend, wird sicher noch zulegen. 94+ VP

8. Flight: – schwarze Nasenmagie Teil 2

Lässt sich das noch beschreiben, was sich hier an der Nase der drei Weine abspielt? Hier kämpfen eindeutig die Nasentitanen miteinander.

Wein 22

Tiefes Schwarzrot, Öffnet sich mehr und mehr und bleibt im Flight hart am Ball – hier wird gesprintet... Dunkle edle Früchte, Bitterschokolade, auch am Gaumen deutet sich hinter einem samtigen Tanninvorhang viel Eleganz an.
Große 96+/100 Th.

Betörende, dunkle Frucht, Bitterschokolade, verschließt sich dann etwas, später dann Pflaumenmus mit Schokokuchen.

Am Gaumen frische Früchte, weiche Tannine, leichte Adstringenz, dreht im Abgang noch mächtig auf, lang mit wunderbaren Rückkoppelungen.

Wird immer besser, pralles Mundgefühl, dicht und der Abgang ist wirklich beeindruckend. 95+ VP

Wein 23

Schwarz, fast undurchdringlich. Will den Nasenanschluss zu Wein 24 auf keinen Fall verlieren. Vielschichtige, sehr komplexe Nase, am Gaumen Pralinen und Kakao, so schmeckt eigentlich sehr oft Porrera... Ich vermute den Roquers, aber kann der so gut sein? Intensiv, kraftvoll und dennoch auch elegant. Super!
Weltklassewein bei 97+/100 Th.

Dichte, anspringende Nase, explosiv, geht schon Richtung kandierte Früchte.

Am Gaumen warm, flüssige Schokolade, dahinter eine Tanninwand. Sanfter aber anhaltender Abgang. Vielschichtigst. 96+ VP

Wein 24

Tiefes Schwarzrot, man bekommt nur beim Riechen bereits eine Gänsehaut. Sehr vielschichtig und schwer in Einzelteile zu zerlegen. Ich will das auch gar nicht...
Am Gaumen pure Eleganz und Sinnlichkeit. Wenn die Zeit dafür gekommen ist, haben wir großes erotisches Kino. Auch das könnte Porrera sein...
Noch einmal Weltklasse – 97+/100 Th.

Nobel, spannend, offenbart sich schon, aber gibt einem das Gefühl, das noch nicht alle Trümpfe gezogen werden. Nach einiger Zeit geradezu genial anspringender Duft.

Am Gaumen rote und schwarze Früchte mit einem Hauch Zartbitterschokolade. Dicht, mineralisch, dann adstringierend. Potential. 96+ VP

9. Flight: Nicht schon wieder!

Wein 25

Völlig anspringende, üppige Nase, wo soll das noch hinführen? Weihnachten mit Duftlampe, viel Würze. Noch ein Besuch in der Edelparfümerie – Einpacken bitte!
Auch am Gaumen ein Rausch... Ein üppiger Blockbuster mit vielen Nuancen, voll und dicht, viel Mineralik, viel Frucht, viele Pralinen – viel, viel, viel – und nicht wenig Eleganz. Ganz schön viel Stoff, könnte für manche gar zu viel des Guten sein – ich finde es okay so! Ich kann manchmal ganz gut damit leben. Wenn es ein Blockbuster sein soll, kann es gern dieser hier sein. Bleiben wir in Porrera?
Weltklasse - 98/100 Th.

Likörige Früchte, noble Weihnachtstiste. Mutiert zur lautesten Nase aller bisherigen Weine.

Süßes Naschzeug, Lebkuchen, schwarze süße Früchte, trinkbereit, langer feiner Abgang. Ein touch too much - für mich zu viel Süße. Zwar beeindruckend, aber stilistisch nicht mein Ding. Kein Trinkfluss. Sehr subjektive 90+ VP

Wein 26

Etwas verhaltener, aber deutliche Finessen. Noble, mineralische Frische, sehr fruchtbetont am Gaumen, Waldbeeren- und Kirschjoghurt, enormer mineralischer Biss, wie ich ihn aus Torroja oder Bellmunt kenne – nur Bellmunt haben wir nicht dabei... Pardelasses? Sicher nicht aus El Molar stammend... Sehr trinkanimierend und frisch. Kühle Noblesse, fast knisternd. Guter Nachhall. Groß. 95+/100 Th.

Kandierte Früchte, etwas zurückhaltende, aber sehr mineralische Nase. Dunkel, animierend, sehr trinkig, mineralisch. Macht enormen Spaß. 93+ VP

Wein 27

Feinste Bitterschokolade, Räucherstäbchen, angenehm am Gaumen, auch recht frisch und trinkig – in sich sehr stimmig und von nichts zu viel. Purer Trinkspaß, wie ich ihn mir auch bei Prioratos wünsche, die nicht zu den ganz teuren gehören, sondern der vor allem ehrlich ist. Knackende, fruchtige Säure. Grosse 95?/100 Th.

Etwas verhaltene Nase, aber doch spannend und interessant. Macht Lust auf den Wein. Nobel. Sehr trinkig, schlank und nobel. Viel, viel Spaß im Glas. Leicht adstringierend. Schöne Länge. 93+ VP

10. Flight: Kein Land in Sicht, nur saugute Weine...

Wein 28

In der Nase eingängig, ein schöner Schmeichler. Ein frischer Priorat mit viel Mineralik und gefälliger Frucht. Nichts großes, aber in sich sehr stimmig. Joghurt und samtene Tannin im Abgang. Exzellente 93/100 Th.

Etwas vorstehende Barrique Note, Kokos. Am Gaumen fruchtig und zupackend. Leichte Adstringenz. Schöner Abgang und Länge. 90+ VP

Wein 29

Offene, fruchtbetonte Nase. Komplex, erneut nobel – am Gaumen dann ein recht einfach zu trinkender Spaßwein ohne Ambitionen auf Tiefe und philosophische Abhandlungen. Stattdessen will er unterhalten – und das macht er auch sehr gut. Exzellente 93/100 Th.

Verhaltene fruchtig-mineralische Nase. Am Gaumen frische Frucht, animierender Trinkspaß. Leicht austrocknend. 91+ VP

Wein 30

Trinkjoghurt? Fruchtig, stimmig, reif, am Gaumen bereits sehr trinkig und macht bereits jetzt sehr viel Spaß. Ich vermute fast den Elia als Piraten oder aber etwas anderes, was es bereits zu kaufen gibt.

Exzellente 93/100 Th.

Dunkle Früchte, Klasse Mineralik, sehr ansprechend und betörend. Am Gaumen frisch, sehr trinkig, viel Spaß im Glas. Auch das am Besten duftende leere Glas des Flights. 92+ VP

11. Flight: Das Ende – (dick...)

Wein 31

Noch etwas verschlossen. Dickes Brombeergelee, am Gaumen eine schöne Frische und Mineralität, schlägt ein Pfauenrad und ist sehr trinkig. Bitterschokolade im langen Abgang. Exzellente 94+/100 Th.

Sehr interessante aber etwas verhaltene Nase. Vollmundig, dicht, schöne Frucht, leicht zimtige Aromen, sehr ansprechend. Viel versprechender Abgang. 93+ VP

Wein 32

Das würdige Finale der Probe, geile, sehr offene Nase, vielschichtig – ein Paukenschlag! Schoko und dunkle Frucht, exotisch, frisch, sehr offen, süßlicher Eindruck. Dieser letzte Wein in der Probe nötigt mir noch einmal eine Weltklassenote ab – 97/100 Th.

Black Wine! Expressive, dunkler, sehr mineralische Nase. Anspringend am Gaumen, toller Extrakt, süße Frucht, mineralisch. Was für ein Abgang. 95+ VP

Die Übersicht nach der ersten Blindprobe

Wein	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
	91+ VP	93+ Th.	93++	94+	94++	94++	94++	95++	92,5++	89,5	90	89,5	92,5++	96,5++	92,5++	92,5++	92,5++	92,5++	93,5++	95,5++	95,5++	96,5++	96,5++	94+	94++	94+	91,5+	92+	92,5+	93,5++	96+	
2. Probe im																																
3. Flight																																

Was wir zu dem Zeitpunkt noch nicht wissen, ist, dass Yvonne uns einen der hier angestellten Weine doppelt zu kosten gab – und dann in der Zweiverkostung unter eine der beiden Nummern den inzwischen noch eingetroffenen Pardelasses untermogelte. Erst der deutlich unterschiedliche Füllstand (Pardelasses zum Zeitpunkt des Einschenkens der 2. Runde noch ganz voll, der ausgetauschte Wein deutlich leerer als die anderen Flaschen...) sollte uns das Rätsel lösen.

2. Blindverkostung nach dem Ranking

der ersten Probe mit anschließendem Aufdecken nach dem Besprechen und Abgleichen der Ergebnisse des Flights.

1. Flight

Wein 7

Offene Nase, schöne Länge, trinkig mit Noten nach Marzipan und Kokos. Allerdings nichts Grosses... Sehr gute 90/100 Th.

Nicht mein Ding, Kokosnase, die sich am Gaumen fortsetzt. Fehlerhafte Flasche?
87 VP

Domini de La Cartoixa; Clos Galena; Priorat – El Molar; 2006 rot

92 Th., 90 Th. – Durchschnitt 91/100 Th.
87 VP, 87 VP – Durchschnitt 87 VP

Durchschnitt 89 = **89/100**

Nachverkostet am 10.12.2008 gegen Galena 2006

Erst leicht offene, aber exotische Nase, etwas bittere Note, viel Kraft und etwas mangelnde Eleganz, es fehlt noch etwas an Harmonie. Schade, er schließt im Moment ganz und gar nicht an den so tollen 2005er an. Braucht er einfach noch Zeit oder war irgendwas an der Musterflasche nicht, wie es sein sollte? Erneut 90/100 Th.

Wein 8

Sanft und in allem gefällig, noch jung und knackig mit deutlicher Säure, eher ein zu einem guten Essen passender Begleiter. Sehr gute 90/100 Th.

Angenehm fruchtig, die beste Nase des Flights, am Gaumen viel Brombeere - ich tippe auf Montsant und immerhin wächst dieser Wein am Fuße desselbigen. 89 VP

Bodegas Mas Alta; Els Pics; Priorat – La Vilella Alta; 2006 rot

90 Th., 90 Th. – Durchschnitt 90/100 Th.
89 VP, 89 VP – Durchschnitt 89 VP

Durchschnitt 89,5 = **90/100**

Keine Änderung während der Nachverkostungen. Der neue, kleine Wein von Mas Alta wird einem guten Basisprioratwein gerecht und erfüllt für uns die Erwartungen, die wir an den Wein hatten.

Wein 9

Deutlicher Säureüberhang am 2. Tag, viel Fruchtpräsenz, nach so viel Luft dennoch insgesamt wenig Spaß. Sehr gute 88/100 Th.

In der Nase Essigreiniger und Mineralik. Angenehm leichter Trinkspaß - mineralisch, adstringierend, fast bissig. Knapp 89 VP

Celler Cecilio; L´ Espill; Priorat – Gratallops; 2006 rot

90 Th., 88 Th. – Durchschnitt 89/100 Th.
89 VP, 89 VP – Durchschnitt 89 VP

Durchschnitt 89 = **89/100**

Nachverkostet am 10.12.2008 gegen Negre 2006 vom Celler Cecilio

Der Negre ist bereits in der Nase deutlich ansprechender. Der L´Espill wirkt gegen ihn etwas dumpf. Der Wein wirkt derzeit wie etwas hinter einem Vorhang stehend und kann die Erwartungen deutlich nicht erfüllen. Heute allerdings nicht mehr so säurelastig wie am zweiten Probenstag und insgesamt besser zu trinken als bei der Probe. 91/100 Th. und damit gleiche Punktzahl wie der parallel getrunkene Negre...

Gab es hier zur Fira bereits Flaschenvarianzen? Zwischen Klaus-Peters und meiner Bewertung lagen damals Welten und in dieser Flasche fand ich nicht annähernd meinen Eindruck von der Fira wieder. Unsere Musterflasche hier stammt aus den für die Fira vorbereiteten Flaschen. Sollte unbedingt noch mal gegen getestet werden, denn diese Flasche hier hält grade mal so das Niveau des deutlich günstigeren Negre und hat mit guten L´Espill, wie ich sie kenne (2004 und 2005, aber auch ältere Jahrgänge) leider gar nichts zu tun. Schade!

2. Flight

Wein 13

Relativ offene, fruchtige Nase, trinkig, wäre in der Basiskategorie ein schöner Wein.
92/100 Th.

Sehr offene harmonische Nase, die beste des Flights, am Gaumen präsenre Säure, frisch und leicht adstringierend. 90+ VP

Domini de la Cartoixa; Galena; Priorat – El Molar; 2006 rot

93 Th., 92 Th. – Durchschnitt 92,5/100 Th.
90+ VP, 90+ VP – Durchschnitt 90+ VP

Durchschnitt 91,25+ = **91/100**

Nachverkostet am 10.12.2008 gegen Clos Galena 2006

Etwas abgebaut in all den Tagen, aber noch immer besser als der Clos Galena.
91/100 Th.

Wein 28

Recht verhaltene Nase, öffnet sich langsam, am Gaumen mit „federnder“ Eleganz für einen Priorat und mit beißender Mineralik. Schiefer pur, aber dahinter eine schöne Frucht. Trinkspaß. 91+/100 Th.

Feine, elegante Nase, am Gaumen eher zurückhaltend - präsenre Säure. 90+ VP

Burgos Porta; Mas Sinén; Priorat – Poboleda; 2006 rot

93 Th., 91+ Th. – Durchschnitt 92/100 Th.
90+ VP, 90+ VP – Durchschnitt 90+ VP

Durchschnitt 91+ = **91/100**

Nachverkostet am 10.12.2008 gegen den Clos Galena 2006

Hat sich noch mal etwas aufgerichtet und ist besser als am zweiten Probenstag. Frisch geöffnet aber wohl nach wie vor am Besten... 92+/100 Th.

Wein 29

Kleines, verstecktes Tier, Leder, am Gaumen ein angenehmes Mundgefühl, verspielt, elegant und trinkig, auch mit einem guten Schuss Mineralität versehen, samtenees Tannin. Der Wein verspricht Gutes für die Zukunft. 92+/100 Th.

Leicht aggressive Nase, die Säure kitzelt. Am Gaumen schön weich, noch adstringierend. Die Nase legt zunehmend zu. Braucht viel Luft und Zeit. Potential. 92+ VP

Gratavinum; 2 PiR; Priorat – Gratallops; 2006 rot

93 Th., 92+ Th. – Durchschnitt 92,5/100 Th.
91+ VP, 92+ VP – Durchschnitt 91,5+ VP

Durchschnitt 92,25+ = **92/100**

Nachverkostet am 10.12.2008 gegen GV5 2006

Deutlich harmonischer und intensiver als am 2.Tag der Blindprobe. Hat wieder auf 93+/100 Th. zugelegt. Kann mit viel Luft sehr gut umgehen bzw. braucht diese derzeit sogar.

3. Flight

Wein 15

Animalisch, das kleine Tier ruft wieder. Die Nase ist offen, am Gaumen viel Spaß, eine gute Aromatik mit Frucht und Mineralik. Der Wein kann sich noch sehr positiv entwickeln. Exzellente 93+/100 Th.

Die Nase ist wild und wunderbar. Am Gaumen offen, frisch, mineralisch und animierend. 92+ VP

Celler Cecilio; Negre; Priorat – Gratallops; 2006 rot

93 Th., 93+ Th. – Durchschnitt 93+/100 Th.
91+ VP, 92+ VP – Durchschnitt 91,5+ VP

Durchschnitt 92,25++ = **92/100**

Nachverkostet am 10.12.2008 gegen l´Espill 2006

An der Nase einladender als sein großer Bruder. Frische, betonte Sauerkirsche, schiefrige Mineralität und ein paar animalische Noten, knackig und gut zu trinken, auch wenn er vielleicht nach einigen Tagen minimal abgebaut hat. Mit 91+ - 92 /100 Th. immer noch vorm l´Espill aus gleichem Jahrgang.

Mit dem ersten Wein, der auch in der gegenwärtigen Prioratführerselektion zu kaufen ist, darf ich also sehr zufrieden sein, hat der tatsächliche Basispriorat (Preis weniger als 15 €) einiges an deutlich teurer Konkurrenz auf die Plätze verwiesen.

Wein 12

Dung, im Verfliegen begriffen, nach wie vor ein liebenswertes Stinktief – für Yvonne ist der Duft irgendwo zwischen Katzen- und Pferdefurz angesiedelt. Am Gaumen dagegen sehr aufgeräumt und fast sanft. 93/100 Th.

Beißende Mineralik, stinkt und sucht noch die Harmonie. 91+ VP

Terra de Verema; Triumvirat; Priorat – El Molar; 2006 rot

93+ Th., 93 Th. – Durchschnitt 93+/100 Th.

91+ VP, 91+ VP – Durchschnitt 91+ VP

Durchschnitt 92++ = **92/100**

Nachverkostet am 11.12.2008

In der Nase jetzt verhalten duftend, viele frische Früchte, aber auch Kirschsuppe und Zwetschgenkompott, sehr angenehm. Der Dung, der animalische Gestank ist jetzt nach mehr als 5 Tagen komplett verschwunden, es ist, als käme jetzt ein total anderer Wein aus der Flasche, jedoch ist er auch austauschbarer geworden. Am Gaumen nach wie vor elegant und sanft und sehr schön zu trinken. Dennoch, die 95 Parker Punkte kann ich noch nicht ganz finden, ich biete heute 94/100 Th. an.

Dennoch klingt diese Verwandlung fast nach Zauberei... Der Wein ist biodynamisch erzeugt, muss man sich da auf so etwas einstellen??? Auf jeden Fall entwickelt sich der Wein dynamisch – wer einen solchen Stinker nicht trinken mag, der öffne die Flasche und stelle sie erstmal fünf Tage weg...

Sollte ich die als Korker identifizierten Flaschen auch noch einmal überprüfen?

Wein 1

Richtig schöne, geile Nase, viel Spaß auch am Gaumen, sehr stimmig. Noch festes Tannin, dahinter aber ein Wein mit Anlagen zu viel Eleganz. 94+/100 Th.

Üppige Nase, Bitterschokolade, sehr ansprechend am Gaumen. Viel Trinkspaß mit weiterem Potential. 92+ VP

Gratavinum; GV5; Priorat – Gratallops; 2006 rot

93+ Th., 94+ Th. – Durchschnitt 93,5/100 Th.

91+ VP, 92+ VP – Durchschnitt 91,5+ VP

Durchschnitt 92,5++ = **93/100**

Nachverkostet am 10.12.2008 gegen 2 PIR

Auch der Große gibt momentan nicht alles preis, aber er entwickelt sich in Richtung eines großen Weines. Geduld! 94+/100 Th.

4. Flight

Wein 30

Viel Trinkspaß, sehr stimmig, pure Frucht und Bitterschokolade. Würde mich echt nicht wundern, wenn ´s der Joven von Sangenis I Vaque wäre... Exzellente 93+/100 Th.

Betörende Nase. Sehr trinkig! 92+ VP

Und es ist...

Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negre; Priorat – Porrera; 2006 rot

93 Th., 93+ Th. – Durchschnitt 93+/100 Th.

92+ VP, 92+ VP – Durchschnitt 92+ VP

Durchschnitt 92,5++ = **93/100**

Und auch beim Austrinken des Restes am 09.12.2008 gibt er dasselbe Bild.

Wein 6

Ich bin begeistert – richtig g..ler Stoff mit einer üppigen Nase und toller Trinkigkeit. Exzellente 94+/100 Th.

Schöne fruchtige Nase, große Klasse. Üppiges Mundgefühl. Es weihnachtet sehr. 93+VP

Bodegas Mas Alta; La Basseta; Priorat – La Vilella Alta; 2006 rot

93+ Th., 94+ Th. – Durchschnitt 93,5/100 Th.

92+ VP, 93+ VP – Durchschnitt 92,5+ VP

Durchschnitt 93++ = **93/100**

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Els Pics und Artigas

Süßlicher, offener Duft, jetzt von der Nase her näher am Creu Alta, hat sich noch mal deutlich entwickelt und stellt die Hierarchie unter den Mas Alta Weinen inzwischen wieder her. 95+/100 Th. Auch er braucht noch viel Luft, sein wahres Potential zu offenbaren.

Wein 10

Schöne Mineralik, stimmig und trinkig... Ich vermute, dass er aus Torroja kommt, aber auch Poboleda glänzt mit purem Llicorella Boden. 93+/100 Th.

Wirkt etwas verschlossen, deutliche Kokosnote. Am Gaumen adstringierend - braucht definitiv noch Zeit. 91+ VP

Burgos Porta; Mas Sinén Costers; Priorat – Poboleda; 2006 rot

93+ Th., 93+ Th. – Durchschnitt 93+/100 Th.

92+ VP, 91+ VP – Durchschnitt 91,5+ VP

Durchschnitt 92,25++ = **92/100**

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Mas Sinén

Schon der „einfache“ Mas Sinén bringt heute wieder so viel auf die Waage, wie bei der ersten Blindprobe - 93+/100 Th.

Ähnlich gewaltig entwickelt wie der La Bassetta hat sich auch der Costers von Burgos Porta. Jetzt wunderbar offen und macht jetzt rundherum viel Spaß. Er weist auf seine großartige Entwicklung hin und bekommt mit so viel Luft große 95/100 Th.

Auch wenn im Moment der 2005er deutlich besser scheint, in 5 bis 7 Jahren wäre eine neuerliche Verkostung beider Jahrgänge sicher spannend.

5.Flight

Wein 14

Inzwischen haben wir sehr viel Spaß im Glas, der Wein dreht am Gaumen völlig durch und zeigt ein hervorragend strukturiertes Tannin.

Exzellente 93+/100 Th.

Schöne offene sehr betörende Nase. Noch sehr tanninlastig. Wird sich sicher noch positiv weiterentwickeln. 91+VP

Mayol Viticultors; Brogit; Priorat – Torroja; 2006 rot

93+ Th., 93+ Th. – Durchschnitt 93+/100 Th.

92+ VP, 91+ VP – Durchschnitt 91,5+ VP

Durchschnitt 92,25++ = **92/100**

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Pardelasses.

Mit unverändertem Ergebnis von 93+/100 Th. Für mich der bislang beste Rote des Weinhändlers aus Torroja aus seinem eigenen Weinberg. Weiter so! Sticht den Pardelasses ganz knapp aus und liegt per Zielkamasprint im Torroja-Duell vorn.

Wein 17

Es geht ab in der Nase wie auch am Gaumen! Soft und elegant und doch eine geballte Fruchtf Faust unterm samtene Tanninhandschuh. Leichte animalische Noten am Gaumen. Erstmals bei mir in der zweiten Runde eine richtig hohe Note.

Große 96/100 Th.

Betörende Nase, Kandierete Früchte, Rosinen. Sehr trinkige, vollfruchtige Weihnachtskiste. Klasse. 93+ VP

Bodegas Mas Alta; Artigas; Priorat – La Vilella Alta; 2006 rot

94+ Th., 96 Th. – Durchschnitt 95/100 Th.

92+ VP, 93+ VP – Durchschnitt 92,5+ VP

Durchschnitt 93,75+ = **94/100**

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Els Pics und La Bassetta

Kühler, nobler und offener Duft, immer noch ganz toll zu trinken, sehr harmonisch und von guter Aromenfülle. Kehrt zwar Punkte mäßig wieder zu meiner Ausgangsbewertung zurück, aber bleibt ein absolut empfehlenswerter Tipp auch hinsichtlich des PGV!
94+/100 Th.

Wein 19

Sehr harmonisch und stimmig, auch hier schält sich ein großer Wein heraus.
Große 95+/100 Th.

Großartige Nase. Frisch mit mächtigem Tannin. Ein Wein zum Kauen. Braucht noch viel Zeit.
Potential! 93+ VP

Celler Escoda Rivero; Prior Pons; Priorat – La Vilella Alta; 2006 rot

95+ Th., 95+ Th. – Durchschnitt 95+/100 Th.
91+ VP, 93+ VP – Durchschnitt 92+ VP

Durchschnitt 93,5++ = **94/100**

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Alice 2006

Eigentlich sollte dieser kühle und strenge Priester der schönen Alice die Beichte abnehmen, aber dieser verruchte Kerl hat selbst so viel zu beichten... Wenn er man die schöne Alice nicht eines Tages verführt... Die Kapelle, in der er das tut, muss wohl eher romanisch sein, schlicht und von ergreifender Schönheit bei aller Dunkelheit. Ich bleibe bei großen 95/100 Th. Auch wenn er noch ein paar Jährchen reifen sollte, um die Strenge des Tannins abzumildern...

6. Flight

Wein 20

Noble, leicht offene Nase, sanft am Gaumen, trinkig. Exzellente 93+/100 Th.

Im Vergleich zum vorigen Wein eher verhaltene Nase. Angenehmer Gaumen mit ordentlich viel Tannin. Am leeren Glas genialer Extrakt. 93+ VP

Celler de l' Abadia; Alice; Priorat – Gratallops; 2006 rot

94+ Th., 93+ Th. – Durchschnitt 93,5+/100 Th.
93+ VP, 93+ VP – Durchschnitt 93+ VP

Durchschnitt 93,25++ = **93/100**

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Prior Pons

Kühle Nase, kühl auch am Gaumen... Alice hat einen etwas abweisenden Blick, jedoch nur bis zum ersten Kuss. Am Ende siegt die Liebe zu einem exzellenten Wein. 93+/100 Th.

Wein 31

Offene Nase, sanft und elegant am Gaumen, sehr fruchtbetont und macht bereit Spaß.
Exzellente 94+/100 Th.

Bestechende Mineralik mit kandierten Früchten. Schon sehr trinkig mit weiterem Potential. 93+ VP

Vinedos de Ithaca; Odysseus Red Label; Priorat – Gratallops; 2006 rot

94+ Th., 94+ Th. – Durchschnitt 94+/100 Th.

93+ VP, 93+ VP – Durchschnitt 93+ VP

Durchschnitt 93,5++ = **94/100**

Nachverkostet am 12.12.2008 gegen Odysseus Black Label

Offene Nase nach vorwiegend roter Frucht, sanft und sehr klar am Gaumen, elegant bei eher mittlerem Körper, samtene Tannin und er bestätigt seine exzellente Note – 94+/100 Th.

Wein 2

Exotische, offene Nase, reif und üppig und macht bereits am Gaumen sehr viel Spaß. Große 95+/100 Th.

Betörende Kirsche in der Nase. Viel Spaß im Glas, viel Schokolade. Hohes Trinkniveau. Zum Kauen. 93+ VP

Costers d'en Ros; L' Obila; Priorat – Gratallops; 2006 rot

95 Th., 95+ Th. – Durchschnitt 95+/100 Th.
93+ VP, 93+ VP – Durchschnitt 93+ VP

Durchschnitt 94++ = **94/100**

Nachverkostet am 09.12.2008 ohne Änderungen zur Aussage während der Probe – große 95+/100 Th.

7. Flight

Wein 25

Komplettes Nasentier, drückt nach wie vor alles an die Wand, auch am Gaumen ein konzentrierter Blockbuster, wie ich ihn ab und zu auch mal gern habe. Aber jeden Tag möchte ich das nicht trinken. Australien meets Priorat, interessanter, toller Wein, bei dem ich eigentlich nicht viele Punkte abzuziehen finde. Große 96+/100 Th.

Absolut geniale betörende Nase. Am Gaumen zu üppig, und konzentriert. Fetttes Teil mit für mich zu wenig Spannung. Zu Süß. Wenig Trinkanimierend. 90+ VP

Francisco Castillo Serrano; Clos Dominic - Vinyes Altes; Priorat – Porrera; 2006 rot

98+ Th., 96+ Th. – Durchschnitt 97/100 Th.
90+ VP, 90+ VP – Durchschnitt 90+ VP

Durchschnitt 93,5+ = **94/100**

Nachverkostet am 12.12.2008 gegen Clos Dominic Vinyes Baixes

Üppige und laute Nase, fast Syrah-würzig, aber nicht so erschlagend wie am 1. Tag, nach wie vor der Blockbuster – Typ, nach wie vor liebe ich ihn – 97/100 Th.

Und nach wie vor würde Klaus-Peter ihn nicht lieben, wann waren wir beim Thema Priorat in Rot einmal so uneinig...

Wein 27

Erotische, animierene Nase, viel Gewürzbasar, lässt sich sehr schön trinken.
Große 95+/100 Th.

Herrlich betörende Nase. Wunderbar trinkig und frisch. Eine Wohltat für den Gaumen. 93+ VP

Vinedos de Ithaca; Odysseus Black Label; Priorat – Gratallops

95+ Th., 95? Th. – Durchschnitt 95+/100 Th.
93+ VP, 93+ VP – Durchschnitt 93+ VP

Durchschnitt 94++ = **94/100**

Nachverkostet am 12.12.2008 gegen Odysseus Red Label

Wie sein Partner eine offene Nase, etwas nobler und dunkelfruchtig, ebenso sanft und zärtlich am Gaumen – kein Kraftprotz, sondern süße und reife Früchte des Waldes. Zeigt für mich jetzt wieder große 96+/100 Th., er hat ebenso mit viel Luft noch mal zugelegt.

Wein 3

Likörige Nase, recht offen und grundehrlich, schön zu trinken. Es fehlt mir nur noch etwas Tiefe für einen großen Wein. Exzellente 93/100 Th.

Die Nase empfinde ich eher verschlossen. Seidiges Mundgefühl. Klasse Schiefermineralik.
Wunderbar. 94+ VP

Celler de l' Encastell; Marge; Priorat – Porrera; 2006 rot

93+ Th., 93 Th. – Durchschnitt 93+/100 Th.
95+ VP, 94+ VP – Durchschnitt 94,5+ VP

Durchschnitt 93,75++ = **94/100**

Nachverkostet am 12.12.2008

Nach wie vor tolle offene Nase. Dieser kleine Wein, der noch in der PG 1 verkauft wird, zeigt alle Ambitionen, dieses Jahr unter den Großen mitzuspielen. Musste er sich in manchen früheren Jahren vorwerfen lassen, etwas zu international geraten zu sein, so tritt der 2006er als echter Llicorella – Priorat auf die große Showbühne... Noch mal verbessert gegenüber den ersten Verkostungen. 94+/100 Th.

8. Flight

Wein 26

In der Nase noch etwas verschlossener, aber am Gaumen sehr gut trinkbar, saftig, exotisch und mit samtenem, sehr noble Tannin. Nichts ganz großes, aber exzellent mit 93/100 Th. und wenn es kein all zu teurer Wein wäre...

Sehr trinkiger, animierender Wein. Viel Spaß im Glas. 92+ VP

Tatsächlich ein Wein mit sehr gutem PGV:

Ficaria Vins; Elia; Montsant; 2006 rot

95+ Th., 93 Th. – Durchschnitt 94+/100 Th.
93+ VP, 92+ VP – Durchschnitt 92,5+ VP

Durchschnitt 93,25++ = **93/100**

Nachverkostet am 13.12.2008

Nach wie vor exzellent. Dieser kleine Wein lässt sich selbst nach einer Woche noch erstaunlich gut trinken und behält noch immer 93/100 Th. Starkes PGV!

Wein 4

Offener Duft, gute Balance und elegant am Gaumen. Recht süßlicher Eindruck. Exzellente 94+/100 Th.

Weihnachtskiste in der Nase. Ein Maul voll Wein, dicht mit mächtigem Extrakt.
94+ VP

Clos Berenguer; Seleccio; Priorat – El Molar; 2006 rot

94+ Th., 94+ Th. – Durchschnitt 94+/100 Th.
94+ VP, 94+ VP – Durchschnitt 94+ VP

Durchschnitt 94++ = **94/100**

Nachverkostet am 12.12.2008

Dieser softe und elegante Wein könnte wohl eine Referenz für 94+ bei Klaus-Peter und mir werden. Auch heute wieder 94+/100 Th. ... Eine schöne Entdeckung weitab der ausgetretenen Prioratpfade – ein Wein, der bislang selten zu sehen ist.

Wein 21

Sehr harmonisch, ebenfalls etwas süßliche Frucht und sehr elegantes Tannin. Exzellente 94/100 Th.

Bestechend mineralische Nase. Zunächst eher schlank am Gaumen, dann aber mächtig aufdrehend. Wunderbar. 95+ VP

Francisco Castillo Serrano; Clos Dominic – Vinyes Baixes; Priorat – Porrera; 2006 rot;

97+ Th., 94 Th. – Durchschnitt 95,5+/100 Th.
94+ VP, 95+ VP – Durchschnitt 94,5+ VP

Durchschnitt 95++ = **95/100**

Nachverkostet am 12.12.2008

Exotisch würziger Duft – Weihnachten... Am Gaumen fast süße Aromen, etwas Leder und Backpflaumen. Große 95+/100 Th.

9. Flight

Wein 5

Was für eine üppige Nase, was für ein großes Kino. Ich bin im 2006er Weinhimmel angelangt. Dieser Wein nötigt mir 98/100 Th. ab, ich bin in der Champion Liga angelangt.

Dichte, mineralische Nase. Am Gaumen vielschichtig, dicht mit mächtigem Potential. Braucht noch Zeit. Groß. 95+ VP

Bodegas Mas Alta; La Creu Alta; Priorat – La Vilella Alta; 2006 rot

95+ Th., 98 Th. – Durchschnitt 96,5+/100 Th.

95+ VP, 95+ VP – Durchschnitt 95+ VP

Durchschnitt 95,75++ = **96/100**

Nachverkostet am 08. und 09.12.2008

Dieses göttliche Elixier habe ich dann einfach ganz in Ruhe zu Ende genossen. Meine 98 Punkte vom Sonntag erhalten noch ein Plus... Ein traumhafter Wein, auf Augenhöhe mit dem Siegerwein der Probe für mich. Prioratkino vom Feinsten. 98+/100 Th.

Wein 22

Sehr schöne, offene animierende Nase, sehr fester, fleischiger Wein zum Kauen mit viel Extrakt, samtenem Tannin und üppiger Süße gegen eine mineralische Säure. Balanciert wie Justitia... Große 96+/100 Th.

Feine Nase, auch am Gaumen nobel, adstringierend, mächtiger Extrakt, braucht noch Zeit. 94+ VP

Welch ein Erstaunen beim Aufdecken...

Vermunver; Genesí Seleccio; Montsant; 2006 rot

96+ Th., 96+ Th. – Durchschnitt 96+/100 Th.

95+ VP, 94+ VP – Durchschnitt 94,5+ VP

Durchschnitt 95,25++ = **95/100**

Welch eine traumhafte Entwicklung hat dieser Wein genommen!!! Auf der Fira von Klaus-Peter noch verrissen, rutscht er nun fast auf Knien gen Falset. Aber auch ich hätte eine solche Top – Performance dieses kleinen sympathischen Familienweingutes unter den großen Namen des Priorats nicht so vorhersagen wollen. Dazu muss noch ein außergewöhnliches PGV für diesen bei uns unbekanntem Wein bescheinigt werden, dessen Kisten bislang fast wie Blei im Keller meiner Prioratführerselektion liegen... Die Flaschen alle selber austrinken zu müssen, würde ich keinesfalls als Strafe empfinden, dennoch gebe ich auch gern welche davon ab...

Nachverkostet am 12.12.2008

Auch eine Woche später ist dieser Wein immer noch 95/100 Th. wert und zeigt, dass er das Attribut großer Wein verdient hat. Welch ein Spaß im Glas...

Wein 32

Eine süße Verführung, Brombeerlikör, sehr üppig und toll in der schönen offenen Nase wie auch am Gaumen. Ich gebe nach langem hin- und her vergleichen mit Wein 5 erneut 98/100 Th.

Dunkle Früchte, üppige Nase. Pralles, dichtes Mundgefühl. Macht heute eher satt. 94+ VP

Portal del Priorat; Negre de Negres; Priorat – El Molar; 2006 rot

Diesen Wein hatten wir in der ersten Runde doppelt verkostet, in 23, 24 oder 11 muss nun der Pardelasses sein...

97 Th., 97+ Th., 98 Th. – Durchschnitt 97,33 Th.
95+ VP, 96+ VP, 94+ VP – Durchschnitt 95+ VP

Durchschnitt 96,1875+ = **96/100**

Nachverkostet am 08.12.2008 gegen La Creu Alta, La Fuina und Roquers de Porrera

Ich bestätige die 97+/100 Th. von meiner Seite. Ein Weltklasse – Einstand mit dem ersten Prioratwein dieses auch im Montsant noch recht jungen Erzeugers – Weiter so!

10. Flight

Wein 11

Dunkles fast schwarzes Rot; offener, sehr fruchtiger Duft nach Kirschen und ein wenig Leder. Nobel. Sehr schöne Frische und sehr geradeaus führendes Bouquet. Am Gaumen harmonisch und frisch, mittelgewichtig. Dunkle Frucht und viel samtenes Tannin. Sehr gute Balance und im Abgang eine schöne Mineralität mit einer deutlichen Kirschfrucht. Exzellente 93+/100 Th.

Sehr angenehme Nase, schwarze Früchte, Schiefer, Zartbitterschoko. Am Gaumen frisch und schon trinkig mit schöner Mineralik. 92+ VP

Bodega Pardelasses; Pardelasses; Priorat – Torroja; 2006 rot

93+ Th.
92+ VP

Durchschnitt 92,5++ = **93/100**

In der Zweitverkostung am 09.12.2008 von mir erneut 93+/100 Th. und in der Nachverkostung am 11.12.2008 gegen Brogit noch sehr gute 92+/100 Th. und damit ganz knapp hinter Brogit zu sehen. Exotische, offene Nase, kühl und direkt am Gaumen, erneut typische Torroja – Mineralität, aber macht nochmals deutlich mehr Spaß als der Erstlingsjahrgang 2005.

Wein 24

Offene, betörende Nase, ganz wenig Ledernoten, sehr nobel und sehr elegant, fast zärtlich. Tolle Tanninstruktur und sehr üppig am Gaumen. Ein Weltklassewein. 97/100 Th.

Sehr interessante, betörende Nase. Am Gaumen kandierte Früchte, dicht, vielschichtig mit samtene Tannin. 96+ VP

Celler Dels Pins Vers; La Fuina; Priorat – El Molar; 2006 rot

97+ Th., 97 Th. – Durchschnitt 97+/100 Th.
96+ VP, 96+ VP – Durchschnitt 96+ VP

Durchschnitt 96,5++ = **97/100**

In der Nachverkostung am 09.12.2008 gegen La Creu Alta, Negre de Negres und Roquers de Porrera bestätigte er seine Gleichwertigkeit mit dem Negre de Negres. Der Creu Alta konnte sich allerdings noch knapp vor den Fuina schieben. Am 09.12. erneut mit 97+/100 Th. bewertet. Ganz großes Kino und ein ganz großer Marderweitwurf... Super Entdeckung!

Wein 23

Exotisches Parfüm in einer abgefahrenen Duftkreation, ganz großes Nasenkino! Aber auch am Gaumen wird derselbe Film gespielt. Großartige große Kunst! 98/100 Th.

Dichte Nase mit mächtigem Extrakt. Riechen, riechen, riechen. Am Gaumen dicht, kaum zu erfassen, wandelt sich ständig. Großartig. 97+ VP

Celler de l' Encastell; Roquers de Porrera; Priorat – Porrera; 2006 rot

97+ Th., 98 Th. – Durchschnitt 97,5+/100 Th.
96+ VP, 97+ VP – Durchschnitt 96,5+ VP

Durchschnitt 97+ = **97/100**

In der Nachverkostung am 09.12.2008 gegen La Creu Alta, Negre de Negres und La Fuina bestätigt er seine Spitzenstellung, die er sich allerdings jetzt mit dem La Creu Alta mit 98+/100 Th. für mich teilt. Aber der wohl beste Roquers de Porrera bisher, noch einen kleinen Tick über dem schon genialen 2005er...

Das Ranking der Probe nach den beiden Blindverkostungen

Platz 32 - Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; La Vilella Alta; 2006

Vollkork – o.W. o.W.

Platz 31 – Escoda Rivero; Isaral; La Vilella Alta; 2006

Kork – o.W. o.W.

Sehr gute Weine

Platz 29 – Domini de la Cartoixa; Clos Galena; El Molar; 2006

89 89

Platz 29 – Celler Cecilio; L' Espill; Gratallops; 2006

89 89

Platz 28 – Bodega Mas Alta; Els Pics; La Vilella Alta; 2006

89,5 90

Platz 27 – Burgos Porta; Mas Sinén; Poboleda; 2006

91+ 91

Platz 26 – Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; 2006	
91,25+	91
Platz 24 – Terra de Verema; Triumvirat; El Molar; 2006	
92++	92
Platz 24 – Gratavinum; 2PiR; Gratallops; 2006	
92++	92
Platz 21 – Burgos Porta; Mas Sinén Costers; Poboleda; 2006	
92,25++	92
Platz 21 – Mayol Viticultors; Brogit; Torroja; 2006	
92,25++	92
Platz 21 – Cellar Cecilio; Negre; Gratallops; 2006	
92,25++	92

Exzellente Weine

Platz 20 – Gratavinum; GV5; Gratallops; 2006	
92,5++	93
Platz 18 – Bodega Pardelasses; Pardelasses; Torroja; 2006	
92,5++	93
Platz 18 – Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negre; Porrera; 2006	
92,5++	93
Platz 17 – Bodega Mas Alta; La Bassetta; La Vilella Alta; 2006	
93++	93
Platz 16 – Ficaria Vins; Elia; Montsant; 2006	
93,25++	93
Platz 15 – Cellar de l´ Abadia; Alice; Gratallops; 2006	
93,25++	93
Platz 14 – Francisco Castillo Serrano; Clos Dominic – Vinyes Altes; Porrera; 2006	
93,5+	94
Platz 13 - Escoda Rivero; Prior Pons; La Vilella Alta; 2006	
93,5++	94
Platz 12 – Vinedos de Ithaca; Odysseus Red Label; Gratallops; 2006	
93,5++	94
Platz 11 – Bodegas Mas Alta; Artigas; La Vilella Alta; 2006	
93,75+	94
Platz 10 – Cellar de l´ Encastell; Marge; Porrera; 2006	
93,75++	94
Platz 8 – Vinedos de Ithaca; Odysseus Black Label; Gratallops; 2006	
94++	94
Platz 8 – Costers d´ en Ros; L´ Obila; Gratallops; 2006	
94++	94
Platz 7 – Clos Berenguer; Clos Berenguer Selecció; El Molar; 2006	
94++	

Große Weine

Platz 6 – Francisco Castillo Serrano; Clos Dominic – Vinyes Baixes; Porrera; 2006	
95++	95
Platz 5 – Vermunver; Genesi Selecció; Montsant; 2006	
95,25++	95
Platz 4 – Bodega Mas Alta; La Creu Alta; La Vilella Alta; 2006	
95,75+	96
Platz 3 – Portal del Priorat; Negre de Negres; El Molar; 2006	
96,1875++	96

Weltklasseweine

Platz 2 – Celler dels Pins Vers; La Fuina; El Molar; 2006

96,75++

97

Platz 1 – Celler de l' Encastell; Roquers de Porrera; Porrera; 2006

97

97

Fazit von Torsten Hammer:

Soweit eine sehr interessante Probe mit etlichen Überraschungen...

Bis hierher...

Aber die eigentliche Crux der Probe kommt hinterher. Bei den Nachverkostungen immer wieder Überraschungen. Verwandlungen, Entwicklungen, nach 6 Tagen, nach 7 Tagen, ja gar nach 10 Tagen sind einige Weine noch nicht „fertig“ bzw. überraschen durch ihre Verwandlungskunst. Bei etlichen Weinen wird deutlich, dass sie enorm viel Luft benötigen, will man Ihnen gerecht werden...

Und somit sind einige dieser Weine nach den zwei zur Verfügung stehenden Probetagen auch „ungerecht“ gewertet. Nur um einen Vergleichsmodus zu finden, müssen Regeln aufgestellt werden, wie wir sie zum Beispiel hier für uns aufgestellt haben. Der Genießer dagegen muss wissen lernen, sich zu zügeln, um den einen oder anderen Wein nicht abzustrafen...

Ich bin mir sicher, dass etliche Weinliebhaber den Triumvirat aus 2006 für seinen derzeitigen „Gestank“ hassen würden und am zweiten Tag würde der Wein bei manch einem im Ausguss landen – welche Verwandlung nach 5, 6 Tagen.

Brogit und Pardelasses würden heute nach mehr als 10 Tagen nach der Probe noch deutlich 2 oder 3 Punkte besser dastehen...

La Bassetta benötigte 5 und mehr Tage, um die Hierarchie innerhalb des Erzeugers wieder her zu stellen und den nach den Sternen greifenden Artigas zu deklassieren.

Burgos Porta und Gratavinum brauchen Zeit, um auf zu wachen. Man muss sich also nicht streng an der Bestenliste und den vergebenen Punkten halten. Aber man muss erfahren, welche Geduld mancher Wein haben will, um zu reden... Man muss sich Zeit nehmen, die Weine zu entdecken...

Vielleicht wäre der Creu Alta noch deutlich besser geworden, wenn ich mit der Entwicklung der anderen Mas Alta Weine auf den Creu Alta schließen darf. Egal 98 Punkte sind schon sooo schlecht nicht...

Was übrig bleibt, sind zwei Erkenntnisse aus der Probe:

2006 ist ein eher unterschätzter Jahrgang, denn er schafft es nicht, sich kurz zu fassen und sofort präsent zu sein. Wer sich die Zeit nimmt, zu zuhören, der wird ob der spannenden Geschichten oft erstaunt und glücklich sein.

Nicht fragen, was trinken wir jetzt, ruhig am Montag fragen, was werden wir am Wochenende trinken wollen und diese Flaschen bereits am Montag öffnen... Und sich dann am Sonnabend erfreut wundern...

Sich trauen, mehrere Flaschen gleichzeitig auf zu machen und diese über einige Tage in ihrer Entwicklung beobachten... Positives Denken wird hier wie sonst nicht immer im Leben sehr häufig belohnt...

2006 ist ein sehr genussreicher Jahrgang, die besten Weine sind frisch wie die sehr guten 2004er, haben Finesse und Eleganz neben üppiger Frucht, Würze und oft sogar eine deutliche Süße, die in guter Balance zur mineralischen Fruchtsäure steht.

Stilistisch oft an 2004 anknüpfend, wird sich erst in einiger Zeit zeigen, wie groß der Abstand zwischen den beiden Jahren wirklich ist. Es gibt nicht wenige Erzeuger, die in 2006 ihren besten bisherigen Wein präsentieren können. Gut beraten ist, wer sich eine repräsentative Auswahl dieses Jahrgangs in den Keller legt – wie gut selbst kleine Weine sein können, sehen wir an den Weinen, die ich in meiner Prioratführerselektion anbiete.

Hoffen wir, dass nicht zu viel durch die gegenwärtige globale Krise auf der Strecke bleibt. Das Aufbauwunder Priorat ist noch zu fragil, als dass es Krisen wie die derzeitige so locker nehmen kann wie die traditionelleren Gebiete Rioja, Burgund oder Bordeaux. Und die nehmen es schon alles andere als locker.

Auf Schnäppchen warten heißt aber hier im unwegsam bizarren Priorat – als Geier auf Existenzen zu warten, die durch die Krise scheitern, weil sie sie nicht aussitzen können. Viele Prioratweinemacher sind wie Künstler. Sie legen ihre Seele in ihre Arbeit. Hoffen wir nicht, dass einige dieser Künstler erst nach ihrem Tode berühmt werden.

Tragen wir durch unseren Genuss einen Teil der Verantwortung dafür mit, dass die Vielfalt im bunten Priorat uns weiterhin so spannende Jahrgänge wie die letzten drei beschert...

Fazit von Klaus-Peter Werner

*Faszinierende Blindprobe über 2 Tage und das Spannendste war dann das Aufdecken.
Da gab es viele Überraschungen!*

*Ich kann Torsten nur zustimmen, auch 2 Tage reichen nicht um den Weinen nur annähernd gerecht zu werden. Es bleibt letztlich nur eine Momentaufnahme.
Schön wäre für mich zumindest ein Tag mehr gewesen um einige Weine offen gegeneinander zu testen, wie das Torsten dann gemacht hat.*

*Insgesamt sehe ich den Jahrgang 2006 auch nach dieser Probe sehr positiv, wird sicher interessant sein, ihn immer wieder mit den beiden Vorgängerjahrgängen zu vergleichen.
Auch aus diesem Jahrgang stehen wieder viele Weine auf meinem Wunschzettel.*

Viele Grüße und herzlichen Dank an alle Winzer – ich hoffe wir sehen uns auch im nächsten Jahr wieder!

Nachlese – Tirant 2006 von Torsten Hammer

Die Verkostung ist bereits seit einigen Tagen Geschichte, der Postmann klingelt und liefert eine Musterflasche von

Rotllan Torra; Tirant; Priorat – Torroja; 2006 rot - PG 4

Nun hätte ich die Flasche bis zur nächsten Verkostung aufheben können, oder sie quasi schnell noch hinterher schieben und mit ein paar noch zu trinkenden Resten auf Herz und Nieren prüfen. Ich entschied mich in Absprache mit Klaus-Peter für Letzteres.

Ein erster Test war ergab viel versprechende große 96+/100 Th.

Schwarzrot, offene, üppige Nase nach Brombeere und Kaffee, fast perfekt. Am Gaumen auf der eleganten Linie, eine hypothetische Mischung aus La Fuina und Odysseus Black Label – sicher hätte die Flasche gute Chancen auf die Top 5 der probe gehabt.

Also muss sie am 13.12. nochmals gegen drei weitere, von mir recht hoch bewertete Weine blind antreten, die allerdings bereits allesamt 8 Tage offen sind.

Mit im Rennen: Clos Dominic – Vinyes Altes aus Porrera
La Basseta aus La Vilella Alta
Und Odysseus Black Label aus Gratallops

Wein 1

Süße, reife Brombeeren und Preiselbeeren, kernig mit schöner Kraft, guter Säure, samtendem Tannin und elegantem Nachhall. Ich vermute auf den inzwischen stark angezogenen La Basseta. Große 96+/100 Th.

Wein 2

Sehr würzig und kraftvoll, konzentriert und ebenfalls mit reifer, süßlicher Frucht. Samtenes Tannin und Eleganz im Eindruck bei aller Wucht, die er auch hat. Weltklasse bei 97+/100 Th. Dies würde ich dem Tirant schon zutrauen.

Wein 3

Etwas kühler, sehr elegant bei mittlerem Körper und nicht enden wollende dunkle Früchte. 96+/100 Th. und ich vermute sehr stark den Black Label...

Wein 4

Gute Konzentration und sehr reife, süße Aromen, die am Gaumen ein Pfauenrad schlagend explodieren... Weltklasse bei 98/100 Th. und ich nehme sehr stark den Vinyes Altes an...

Bei der **Auflösung** ergeben sich zwei Treffer und eine tolle Überraschung hinsichtlich der Entwicklung bei einem der Weine...

Wein 1

**Rotllan Torra; Tirant; Priorat – Torroja; 2006
96+/100 Th**

Wein 2

**Bodegas Mas Alta; La Basseta; Priorat – La Vilella Alta; 2006
97+/100 Th.** – super entwickelt und quasi eine Miniatur des Creu Alta...

Wein 3

Vinedos de Ithaca; Odysseus Black Label; Priorat – Gratallops; 2006
96+/100 Th.

Wein 4

Francisco Castillo Serrano; Clos Dominic – Vinyes Altes; Priorat – Porrera; 2006
98/100 Th.

Das End - Ranking der Probe nach den beiden Blindverkostungen unter Einbeziehung der Nachverkostungen und des zu spät eingelieferten Tirant

Platz 33 - Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; La Vilella Alta; 2006

Vollkork – o.W. o.W.

Platz 32 – Escoda Rivero; Isaral; La Vilella Alta; 2006

Kork – o.W. o.W.

Sehr gute Weine

Platz 31 – Domini de la Cartoixa; Clos Galena; El Molar; 2006

90,666 Th, 87 VP = 88,83 89

Platz 30 – Cellar Cecilio; L´Espill; Gratallops; 2006

89,666 Th, 89 VP = 89,33 89

Platz 29 – Bodega Mas Alta; Els Pics; La Vilella Alta; 2006

90 Th, 89 VP = 89,5 90

Platz 27 – Burgos Porta; Mas Sinén; Poboleda; 2006

92 Th., 90+ VP = 91+ 91

Platz 27 – Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; 2006

92 Th, 90+ VP = 91+ 91

Platz 26 – Cellar Cecilio; Negre; Gratallops; 2006

92,25+ Th, 91,5+ VP = 91,875 92

Platz 25 – Gratavinum; 2PiR; Gratallops; 2006

92,666+ Th, 91,5+ VP = 92,083++ 92

Platz 24 – Terra de Verema; Triumvirat; El Molar; 2006

93,333 Th., 91+ VP = 92,166+ 92

Platz 23 – Mayol Viticultors; Brogit; Torroja; 2006

93+ Th, 91,5+ VP = 92,25++ 92

Platz 22 – Bodega Pardelasses; Pardelasses; Torroja; 2006

92,666+ Th, 92+ VP = 92,333++ 92

Exzellente Weine

Platz 21 – Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negre; Porrera; 2006

93+ Th, 92+ VP = 92,5++ 93

Platz 20 – Burgos Porta; Mas Sinén Costers; Poboleda; 2006

93,666 Th, 91,5+ VP = 92,583+ 93

Platz 19 – Gratavinum; GV5; Gratallops; 2006

93,666+ Th, 91,5+ VP = 92,583++ 93

Platz 18 – Ficaria Vins; Elia; Montsant; 2006

93,666+ Th, 92,5+ VP = 93,083++ 93

Platz 17 – Cellar de l´Abadia; Alice; Gratallops; 2006

93,333+ Th, 93+ VP = 93,166++ 93

Platz 16 - Escoda Rivero; Prior Pons; La Vilella Alta; 2006

95+ Th, 92+ VP = 93,5++ 94

Platz 15 – Vinedos de Ithaca; Odysseus Red Label; Gratallops; 2006

94+ Th, 93+ VP = 93,5++ 94

Platz 14 – Bodegas Mas Alta; Artigas; La Vilella Alta; 2006

94,666 Th, 92,5+ VP = 93,583+ **94**

Platz 13 – Francisco Castillo Serrano; Clos Dominic – Vinyes Altes; Porrera; 2006

97,25 Th, 90+ VP = 93,625+ **94**

Platz 12 – Bodega Mas Alta; La Bassetta; La Vilella Alta; 2006

94,75+ Th, 92,5+ VP = 93,625++ **94**

Platz 11 – Celler de l' Encastell; Marge; Porrera; 2006

93,333+ Th, 94,5+ VP = 93,916++ **94**

Platz 10 – Costers d' en Ros; L' Obila; Gratallops; 2006

95+ Th, 93+ VP = 94++ **94**

Platz 9 – Clos Berenguer; Clos Berenguer Selecció; El Molar; 2006

94+ Th, 94+ VP = 94++ **94**

Platz 8 – Vinedos de Ithaca; Odysseus Black Label; Gratallops; 2006

95,5+ Th, 93+ VP = 94,25++ **94**

Große Weine

Platz 7 – Francisco Castillo Serrano; Clos Dominic – Vinyes Baixes; Porrera; 2006

95,333+ Th, 94,5+ VP = 94,916++ **95**

Platz 6 – Vermunver; Genesi Selecció; Montsant; 2006

95,666+ Th, 94,5+ VP = 95,083++ **95**

Platz 5 – Rotllan Torra; Tirant; Torroja; 2006 ***

96+ Th, (94,317 VP***) = 95,1585 **95**

Platz 4 – Bodega Mas Alta; La Creu Alta; La Vilella Alta; 2006

97+ Th, 95+ PV = 96++ **96**

Platz 3 – Portal del Priorat; Negre de Negres; El Molar; 2006

97,25+ Th, 95+ VP = 96,125++ **96**

Weltklasseweine

Platz 2 – Celler dels Pins Vers; La Fuina; El Molar; 2006

97+ Th, 96+ VP = 96,5++ **97**

Platz 1 – Celler de l' Encastell; Roquers de Porrera; Porrera; 2006

97,666+ Th, 96,5+ VP = 97,083++ **97**

*** Der Tirant konnte leider von Klaus-Peter Werner nicht mit verkostet werden. Die Flasche wurde ebenfalls eine Woche lang beobachtet. Für den Ranking - Wert von Klaus Peter Werner wurde die durchschnittliche Abweichung zwischen beiden Verkostern in dieser Probe zugrunde gelegt.

Allen Winzern, die für diese spannende Verkostung Musterflaschen eingereicht haben, an dieser Stelle noch ein offizielles großes Dankeschön! Auf eine Wiederholung mit dem Jahrgang 2007 in einem Jahr freuen wir uns bereits!

Damit sind in der aktuellen Fassung des Prioratführers insgesamt 89 Weine aus dem Jahr 2006 enthalten. Das Update mit Stand Mitte Dezember dürfte ca. Mitte Januar lieferbar sein. Leider fehlen noch einige Winzertexte in der englischen Fassung. Im Einzelnen sind es momentan noch alle Winzer aus Gratallops und ein großer Teil aus Porrera und Torroja, die noch nicht übersetzt werden konnten. Bis zur Fira 2009 dürften wir es aber hoffentlich geschafft haben.