

Arbeitsprobe 20.-21.02.2009 in Bernburg und Ulm

Zur Probe stehen 11 Weine von drei Erzeugern an:

Mas Garrian - Clos Severí 2002
Mas Garrian - Clos Severí 2003
Mas Garrian - Clos Severí 2004
Mas Garrian - Mas de l' Camperol 2001
Mas Garrian - Mas de l' Camperol 2002
Mas Garrian - Mas de l' Camperol 2003
Genium Celler - Genium Negre 2005
Genium Celler - Genium Ecologic 2005
Genium Celler - Genium Costers - Vi de Guarda 2005
Celler Cesca Vicent - Abat Domenech 2004
Celler Cesca Vicent - Abat Domenech 2005

Blind - Verkostung 20.02.2009 in Bernburg:
Torsten Hammer (Bernburg), Frank Korte (Berlin)
Blind - Verkostung 21.02.2009 in Ulm (nach dem Ranking des Vortages):
Torsten Hammer (Bernburg), Klaus-Peter Werner (Ulm)
Nachverkostung ab dem 21.02.2009 in Ulm: Klaus-Peter Werner (Ulm)

20.02.2009

Wein 0

Mas Garrian; Blanc Jove 2007; Priorat; 2007 weiß

Sehr ölig, dunkles Goldgelb, naturtrüb. Erinnert an Apfelsaft, auch an der offenen Nase. Am Gaumen neben mehligem Äpfeln dann auch Quitten, Zimtbirne, leichtes Tannin. Komplex und harmonisch, sehr individuell und mit Tiefgang. Beim Schlürfen öffnet er sich wie eine aufblühende Blume. Sehr gute Balance der Säure mit der Frucht, langer, intensiver Nachhall. Exzellente 94/100 Th.

91 Frank Korte, Durchschnitt 92,5/100

1. Flight

Wein 1

Schwarzrot, beinahe undurchsichtiger Wein, verschlossen und kompakt, kühl und fast streng wirkend, beinahe abweisend. Mit der Zeit kommen etwas Schiefernoten und Graphit, es bleibt aber ein tiefer See, überrascht aber dann am Gaumen und offenbart ein großes Potential, wirkt deutlich komplex. Er kleidet den Gaumen gut aus und überrascht mit feinen Fruchtpralinen. Sehr milder, schöner Nachhall, macht schon jetzt viel Spaß. Ein Wein, der sich im Laufe der Zeit immer mehr öffnet. 93+/100 Th. – Ein exzellenter Wein, der sich in der Nachverkostung weiter öffnet und auf 94+/100 Th zulegt.

95 Punkte von Frank Korte - Durchschnitt 94+ - am ersten Tag Platz 8

Cesca Vicent; Abat Domenéch; Priorat - Gratallops; 2005 rot

Wein 2

Sehr dunkles rot mit funkelnem Kern. Minimal heller als die Flightpartner. Leicht offen, rauchige Noten, Kirschjoghurt und Schieferstaub. Will sich aber auch etwas verschließen. Auch am Gaumen anfänglich dieser Joghurt Ton, viel Kraft, viel mineralische Säure, im Abgang dann kirschtige Frucht. Leichte Süße und eleganter werdend, gute Balance, insgesamt eher mild und dennoch viel Schiefer, wirkt noch recht jung und etwas einfacher gestrickt, zeigt aber schöne Typizität als Prioratwein und ist unkompliziert. Sehr gute 91+/100, die sich in der Nachverkostung bestätigen. Hier wirkt er etwas gekocht, so dass ich einen 2003er vermute.

91 Punkte auch von Frank Korte, am Ende bleibt dafür nur der 11. Platz am ersten Tag

Mas Garrian; Clos Severí; Priorat – El Molar; 2003 rot

Wein 3

Schwarzrot. Ebenfalls noch verschlossen wirkend, etwas erahnbare dunkle Beeren in der Nase. Diese spielen auch am Gaumen auf, der Wein wirkt sehr frisch. Ein purer Fruchtkorb am Gaumen und viel fruchtiger Trinkspaß. Sehr harmonisch und ausbalanciert. Dennoch wohl eher etwas zum noch weglegen. Exzellente 93+ von mir über den ganzen Abend.

Frank gibt erneut 95 und damit erneut Platz 8 mit einem Durchschnitt von 94+/100.

Genium Celler; Genium Costers; Priorat - Poboleda; 2005 rot

2. Flight

Hat uns Yvonne hier die Clos Severís in der Reihung 2002, 2003 und 2004 serviert, frage ich mich, als die Weine blind vor mir stehen.

Wein 4

Dunkles rot mit schönem Funkeln, sanfte Nase – Walderdbeeren und Himbeeren. Diese sanfte Verführung erinnert mich doch sehr stark an den 2002er Clos Severí, der wie eine Aufforderung und klare Ansage an das jeweils andere Geschlecht wirkt. Er packt die Gurgel – die Leichtigkeit auf den ersten Blick täuscht. Er wirkt bereits etwas reifer und ist sehr angenehm zu trinken. Schöne sanfte und zärtliche Länge. Exzellente 94+/100 Th für diese Gaumenzärtlichkeit.

Frank vergibt gar 97 Punkte, so etwas hatte er bislang noch nie als Rotwein im Glas. Mit einem Durchschnitt von 95,5+ prescht Wein 4 auf Platz 4 vor.

Mas Garrian; Clos Severí; Priorat – El Molar; 2002 rot

Wein 5

Sehr dunkles Rot, leicht offene, fruchtbetonte Nase. Die warmen, likörigen Noten lassen mich einen 2003er vermuten - ein verspielter Wein - feurig, kalte blaue Flammen auf roter Frucht. Am Gaumen angenehm frisch und Rasse zeigend. Mild mit einem frischen Abgang nach roter Johannisbeere und Kirsche. Für mich sehr gute 92+/100 Th. Frank gibt 95 und das macht im Schnitt 93,5+ und Platz 10.

Cesca Vicent; Abat Domenéch; Priorat - Gratallops; 2004 rot

Wein 6

Kardinalspurpur. Kühle, fruchtbetonte Nase. Noch nicht zu sehr geöffnet, aber wieder ein sehr verführerischer, gar sexy Wein am Gaumen, zärtlich, finessereich und lang. Verspielt mit toller Balance und sehr trinkig. Für mich große 95+/100 Th.

Frank gibt auch 95 - damit Platz 7

Mas Garrian; Mas d´en Camperol; Priorat – El Molar; 2003 rot

3. Flight - Nasenbefriedigung

War die Nase bislang immer noch etwas zu kurz gekommen, so geht jetzt hier richtig die Post ab.

Wein 7

Fast schwarzrot mit funkelndem Kern. Sehr offene und noble Nase, brennende Brombeeren, etwas Bitterschokolade und frisch gemahlener Kaffee. Süchtig machende komplexe Nase mit immer neuen Nuancen. Ganz großes Kino, fast schon wie trinken und sterben dürfen - oder weiter trinken... Kaufzwangauslösende 98+/100 Th. für diesen Wein, der manchem zu viel sein wird und mir reicht..

Auch Frank zückt 98 Punkte, damit ist dies der Sieger des Abends.

Mas Garrian; Clos Severí; Priorat – El Molar; 2004 rot

Wein 8

Sehr animierendes Funkeln in Schwarzrot. Offene Nase, viel Schiefer, etwas Sattelleder, dunkle Frucht. Sehr nobel. Ist da ein Gruaud Larose als Pirat im Glas? Aber das müsste ich ja wissen... Cesca Vicent hätte auch Cabernet Sauvignon Stöcke in gutem Alter im Angebot. Großer Wein, der noch einiges an Zeit braucht. Am Gaumen noch jung wirkend, Brombeer- und Heidelbeerjoghurt, ein Hauch geraspelte Bitterschokolade, enorme Konzentration am Gaumen. Heute große 95+/100 Th.

Frank gibt 96 Punkte, mit einem Schnitt von 95,5+ haben wir noch einen Platz 4

Genium Celler; Genium Ecologic; Priorat – Poboleda; 2005 rot

Wein 9

Kräftiges dunkles Rot mit tollem Funkeln, sehr offene Nase, deutliche Mineralik, Kirschkern, etwas Marzipan und von hohem Suchtpotential. Der Aromennebel breitet sich langsam im Glas aus und entströmt diesem, am Gaumen dann unerwartet leicht und elegant für das Priorat, den Gaumen völlig auskleidend treibt es einem fast die Tränen in die Augen. Eine Sehnsuchtsdroge in der perfekten Harmonie einer Nacht in völliger wacher Klarheit. Von diesem Wein möchte man keinen Tropfen verpassen... – eine ausufernde Orgie der Zärtlichkeit. Weltklasse bei 97+/100 Th.

Frank zückt 98 Punkte und damit haben wir den 2. Platz.

Mas Garrian; Mas d´en Camperol; Priorat – El Molar; 2001 rot

4. Flight - die Nase freut sich weiter

Wein 10

Funkelndes Schwarzrot. Fast laute Nase, sehr reife Nase und ein ziemliches Kraftpaket mit reifer Süße, ein Ton, der eigentlich auch 2003 rufen möchte, aber tiefer, sehr animierend, schiere Kraft am Gaumen und viel Sonne, sehr kompakt, sehr dicht. Gute Frische bei aller reifen Süße, geht etwas in Richtung Blockbuster. Schlägt zu und wirkt etwas unharmonisch durch die fehlende Eleganz und die Sinnlichkeit, die viele andere Weine heute schon zeigten. Dennoch ein bleibendes Erlebnis und exzellente 94+/100 Th.

Frank greift erneut mit 97 Punkten recht hoch - wieder 95,5+ im Schnitt und noch einmal Platz 4

In der Nachverkostung zeigt er einen leicht diffusen Korkton an der Nase, bleibt aber am Gaumen korrekt. Lässt mich etwas ratlos zurück.

Genium Cellar; Genium; Priorat – Poboleda; 2005 rot

Wein 11

Funkelndes Schwarzrot, ebenfalls sehr offene und laute Nase, ein Block Schokolade und feinste Pralinen. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen. Ebenfalls ganz großes Kino. Der letzte Wein setzt noch mal so richtig Endorphine frei, ein Liebesfilm mit Happy End – der Wein ist komplex, elegant und von solider Länge. 97+/100 Th. für diesen Wein, der nach Weltklasse ruft.

Frank bleibt mit 96 Punkten diesmal unter mir, mit einem Schnitt von 96,5+ haben wir hier Platz 3

Mas Garrian; Mas d´en Camperol; Priorat – El Molar; 2002 rot

Das Ranking nach dem ersten Tag:

Platz 11 – Mas Garrian; Clos Severí; 2003 rot – 91+ Th., 91 FK, Durchschnitt 91+

Platz 10 – Cesca Vicent; Abat Domenéch; 2004 rot – 92+ Th., 95 FK, Durchschnitt 93,5+

Platz 9– Genium Cellar; Genium Costers; 2005 rot – 93+ Th., 95 FK, Durchschnitt 94+

Platz 8 – Cesca Vicent; Abat Domenéch; 2005 rot – 93+, 94+ Th., 95 FK, Durchschnitt 94,25+

Platz 7 – Mas Garrian; Mas d´en Camperol; 2003 rot – 95+ Th., 95 FK, Durchschnitt 95+

Platz 4 – Mas Garrian; Clos Severí; 2002 rot – 94+ Th., 97 FK, Durchschnitt 95,5+

Platz 4 – Genium Cellar; Genium Ecologic; 2005 rot – 95+ Th., 96 FK, Durchschnitt 95,5+

Platz 4 – Genium Cellar; Genium; 2005 rot – 94+ Th., 97 FK, Durchschnitt 95,5+

Platz 3 – Mas Garrian; Mas d´en Camperol; 2002 rot – 97+ Th., 96 FK, Durchschnitt 96,5+

Platz 2 – Mas Garrian; Mas d´en Camperol; 2001 rot – 97+ Th., 98 FK, Durchschnitt 97,5+

Platz 1 - Mas Garrian; Clos Severí; 2004 rot – 98+ Th., 98 FK, Durchschnitt 98+

21.02.2009

Wein 0

Mas Garrian; Blanc Jove 2007; Priorat; 2007 weiß

Heute weniger Apfel im Duft, am Gaumen wieder viel Quitte, füllt den Gaumen gut aus, hat eine sehr schöne Länge und einen recht komplexen Abgang, insgesamt komplexer als am 1. Tag, nach wie vor ein sehr eigenwilliger Wein.

94/100 Th. – Exzellent

Sehr animierende Nase: Getrocknete Aprikosen, Orangenzeste und Quitte. Interessant am Gaumen, dickflüssig, leichte Bitterstoffe, die mit der Zeit zunehmen, leicht adstringierend. Am nächsten Tag mehr Süße, weniger Bitterstoffe, immer noch eine betörende Nase. An beiden Tagen 88 VP

1. Flight (Weine 2 und 5 des Vortages)

Wein 1

Offene, schiefrige Nase, macht Spaß, aber ist nichts Besonderes, etwas Joghurteindruck, einfacher Fruchtspäß mit typischer Prioratmineralik.

90/100 Th. – sehr gut

Offene Nase, mit leichter Kokosnote. Am Gaumen frische Frucht mit leichter Mineralik. Wirkt etwas rustikal. Die Eindrücke bestätigen sich auch am nächsten Tag. 88 VP

Mas Garrian; Clos Severí; Priorat – El Molar; 2003 rot

Wein 2

Offenere Nase, sehr mineralisch, etwas rauchig. Am Gaumen Kirschmarzipan, viel Schiefer (fein gemahlener Schieferstaub), hat sich toll entwickelt.

93+/100 Th. – exzellent

Sehr feine Nase, elegante Fruchtnoten. Am Gaumen feiner Schieferstaub, sehr animierend, Amarenakirsche, sehr schöne Länge. Die Flasche wurde leer, deshalb keine Eindrücke vom nächsten Tag. 92 VP

Cesca Vicent; Abat Domenéch; Priorat - Gratallops; 2004 rot

2. Flight (Weine 1, 3 und 6 des Vortages)

Wein 3

Öffnet sich langsam in der Nase, sehr mineralisch, Kirschen mit rostigen Nägeln auf Schieferplatten, später auch Erdbeernoten, sanfter, schöner Nachhall

92+/100 Th. – sehr gut

Sehr ansprechende kräuterige Nase, am Gaumen zupackend, betörend, noch jugendlich und ungestüm. Auch bei der Nachverkostung wunderbare Frische. Potential! 92+ VP

Cesca Vicent; Abat Domenéch; Priorat - Gratallops; 2005 rot

Wein 4

Noble Nase, aber noch nicht ganz offen, Früchtebrot, Brombeeren, sehr nobel am Gaumen, bleibt bei dunkler Frucht, dazu Kräuter, später Waldbeeren. Viel Harmonie, Tiefgang und Potential.

94+/100 Th. – exzellent

Sehr animierende Nase, frische Frucht, frische Backwaren. Am Gaumen enorm dicht, vielschichtig, Kaffee- und Schokonote. Leicht adstringierend. 94+ VP

Nach 6 Tagen Luft dreht der Wein erst so richtig auf und zieht Punkte mäßig am Ecologic vorbei. Hier sehe ich noch Potential auf 2-3 Punkte mehr.

Genium Celler; Genium Costers; Priorat - Poboleda; 2005 rot

Wein 5

Schüchterner Duft, aber das obere Knopfloch der Bluse ist schon geöffnet, zeigt Finesse und Tiefgang, ich vermisse etwas Komplexität.

93+/100 Th. – exzellent

Feine, elegante, aber noch zurückhaltende Nase, am Gaumen dichte Frucht, schwarze Kirschen und sehr schöne Länge. 93+ VP

Auch bei der Nachverkostung weiterhin eher schlanke Nase, sehr animierend, am Gaumen frisch, ein Quantensprung zum Clos Severi 2003.

Mas Garrian; Mas d'en Camperol; Priorat – El Molar; 2003 rot

3. Flight (Weine 4, 8 und 10 des Vortages)

Wein 6

Zeigt jetzt einen deutlichen Korkton in der Nase, die leichte Vermutung des Vorabends hat sich leider bestätigt. Verfliegt zwar in der Nase etwas, aber ist auch am Gaumen spürbar – ohne Wertung – schade. Der Wein verdient auf jeden Fall eine Konterflasche, denn es hatte sich ein toller Wein für recht kleines Geld angekündigt...

Nase und Gaumen signalisieren eindeutig Kork, auch nach einigen Tagen keine Besserung. Keine Bewertung.

Genium Celler; Genium; Priorat – Poboleda; 2005 rot

Wein 7

Lecker! Nobel und sehr harmonisch, mit einer schönen leichten Stallnote, die im Gesamtkontext des Weines sehr animierend wirkt.

96/100 Th. – groß

Kandierte Früchte in der Nase. Betörend frisch am Gaumen, Mega-Extrakt, vielschichtig, setzt sich am Gaumen fest. Schiefer pur. 94+ VP

Bei der Nachverkostung eher etwas verschlossen.

Genium Celler; Genium Ecologic; Priorat – Poboleda; 2005 rot

Wein 8

Geile Nase, sexy, sehr fein und verführerisch am Gaumen, zeigt dann aber auch Kraft und Biss.

95+/100 Th. – groß

Eine Nase zum Reinlegen. Am Gaumen schöne Frische, dicht, sehr extraktreich. 95+VP
Auch der Minischluck der für die Nachverkostung in der Flasche verblieben ist, bestätigt die Wertung.

Mas Garrian; Clos Severí; Priorat – El Molar; 2002 rot

4. Flight (Weine 7, 9 und 11 des Vortages)

Wein 9

Schöne kühle Frische, geniale Nase, vielschichtig, von allem sehr viel. Komplexität und Finesse tanzen sehr ausdauernd. Genialer großer Wein, der sich der Perfektion annähert.

98/100 Th. – Weltklasse

Enormes Nasentier. Betörend im Gaumen. Lang... länger... 95+ VP
Begeistert auch bei der Nachverkostung am nächsten Tag.

Mas Garrian; Mas d´en Camperol; Priorat – El Molar; 2002 rot

Wein 10

Sehr komplexe Nase, vielschichtig, am Gaumen finessenreich, sehr typische Mineralik, beste Harmonie und weit weniger auf Kraft getrimmt als die Masse der Prioratos. Möchte man drin versinken...

97/100 Th. – Weltklasse

Frisch gebackener Kirschkuchen in der Nase. Betörend vielschichtig am Gaumen, eher frisch und elegant mit sanftem Abgang. Genial. 96+ VP

Mas Garrian; Clos Severí; Priorat – El Molar; 2004 rot

Wein 11

Es gibt keine Perfektion, aber man kann sich ihr annähern. Unglaubliche Eleganz und Finesse, dabei dennoch ein kompletter vielschichtiger Spaßwein. Schwierig, hier noch etwas zu kritisieren...

99/100 Th. – Weltklasse

Harmonisch geniale Nase. Dicht und doch frisch und finessenreich am Gaumen. Vielschichtig mit genialer Balance. 97+ VP

Mas Garrian; Mas d´en Camperol; Priorat – El Molar; 2001 rot

Das Ranking am zweiten Tag:

Platz 11 – Genium Cellar; Genium; 2005 rot – Kork – keine Wertung

Platz 10 – Mas Garrian; Clos Severí; 2003 rot – 90 Th., 88 VP, Durchschnitt 89

Platz 9 – Cesca Vicent; Abat Domenéch; 2005 rot – 92+ Th., 92+ VP,
Durchschnitt 92++

Platz 8 – Cesca Vicent; Abat Domenéch; 2004 rot – 93+ Th., 92 VP,
Durchschnitt 92,5+

Platz 7 – Mas Garrian; Mas d´ en Camperol; 2003 rot – 93+ Th., 93+ VP,
Durchschnitt 93++

Platz 6 – Genium Cellar; Genium Costers; 2005 rot – 94+ Th., 94+ VP,
Durchschnitt 94++

Platz 5 – Genium Cellar; Genium Ecologic; 2005 rot – 96 Th., 94+ VP,
Durchschnitt 95+

Platz 4 – Mas Garrian; Clos Severí; 2002 rot – 95+ Th., 95+ VP, Durchschnitt 95++

Platz 2 – Mas Garrian; Mas d´ en Camperol; 2002 rot – 98 Th., 95+ VP,
Durchschnitt 96,5+

Platz 2 – Mas Garrian; Clos Severí; 2004 rot – 97 Th., 96+ VP, Durchschnitt 96,5+

Platz 1 – Mas Garrian; Mas d´ en Camperol; 2001 rot – 99 Th., 97+ VP,
Durchschnitt 98+