

# Priorat 2005 und 2006 Arbeitsprobe 24.-26.04.2009

**Ort: Meerbusch**

**Verlauf:** 24.04. – alle Weine werden am späten Nachmittag doppelt dekantiert und nicht wieder verkorkt.

**2006er** werden am Freitag Abend blind verkostet (4er Flights), **2005er** am Sonnabend ab ca. 10.00 Uhr ebenfalls blind (3er Flights).

Es wird ein gemeinsames Ranking aller 31 Weine erstellt.

Nach diesem Ranking werden offen nachverkostet die Plätze 31 bis 10 am Sonnabend Abend, die Plätze 9 bis 1 am Sonntag morgen.

Die Nachverkostung (3. Probe) findet von Sonntag abend bis zum 29.04.09 in verschiedenen kleinen Gruppen statt, um die Tendenz in der Langzeitentwicklung zu sehen. Die Ergebnisse dieser Nachverkostung sind im Einzelfall bei deutlicher Verbesserung eines Weines erwähnt.

**Teilnehmer:**

**Christian Pesch [CP] als Gastgeber (Meerbusch),  
Klaus – Peter Werner [VP] (Ulm) und Torsten Hammer [Th.] (Bernburg) für den  
Prioratführer.**

## 2006er Blindprobe 24.04.2009

### 1. Flight

#### *Wein 1*

Üppiger, fruchtbetonter Duft, staubiger Schiefer, Joghurt, dann auch Schokolade, zeigt einen mittleren Körper und auch Finesse, macht Spaß am Gaumen und ist ohne größere Ansprüche gut zu trinken. Sehr gute 92+/100 Th.

*Röstig, offene Nase, tolle Mineralik, am Gaumen kräftig, mineralische Finesse, kleidet schön den Gaumen aus. Feiner Abgang. 90-91VP*

88 CP

92+ Th.; 90,5 VP; 88 CP = 90,166+ = 90/100 – Platz 14/16 bei den 2006ern

**Mas Martinet; Els Escurcons; Priorat – Falset, 2006 rot**

#### *Wein 2*

Etwas verhaltener in der Nase, aber auch nobel und tief, wird dann wieder einfacher und flacher, spielt mit Veränderungen. Explodiert am Gaumen förmlich, wirkt zugleich verspielt und sanft, schöne Finesse am Gaumen, scheinbar mit hohem Grenache – Anteil. Gute Süße – Säure Balance. Exzellente 93+/100 Th.

*Karamell und frisches Backwerk in der Nase, verändert sich ständig. Am Gaumen weich, elegant, eher ein Leichtgewicht – sanfter Abgang, finessebetont, sehr trinkig. 92 VP*

90 CP

93+ Th.; 92 VP; 90 CP = 91,667+ = 92/100 – Platz 11/16 bei den 2006ern

**(Aldi Süd); Montecastillo; Priorat – Bellmunt; 2006 rot**

### *Wein 3*

Braucht eine Weile, um sich zu dunklen Früchten hin zu öffnen, versteckt sich hinter einem nebligen Vorhang. Auch am Gaumen „nebulös“, aber mit schöner Fruchtigkeit. Hier könnte sich ein gut trinkbarer Basiswein verstecken. Sehr gute 88/100 Th.

*Süßliche Frucht in der Nase, am Gaumen rote Früchte, angenehme Mineralik, wirkt verschlossen, mittellanger Abgang, etwas rustikal 88-89VP.*

92 CP

88 Th.; 88,5 VP; 92 CP = 89,5 = 90/100 – Platz 15/16 bei den 2006ern

**Nogeruals; Abellars; Priorat – Cornudella; 2006 rot**

### *Wein 4*

Künstlich wirkender Schnüffelstoff; recht offen, etwas bissig und parfümiert und immer wieder Klebstoff, auch am Gaumen setzt sich diese eindringliche Note fort. Etwas unharmonisch im Süße – Säure Spiel, wirkt etwas gemacht und aufgesetzt. Zu viel Süße und zu viel Säure, beides will sich (noch) nicht recht zusammenfügen. Ein Hauch Schiefer mit Eisen, wenig Spaß und etwas irritierend, auch im Abgang schnell weg brechend. Gute 85/100 Th.

*Künstliche Nase mit Klebstoffnoten. Am Gaumen Lakritze, beißende Säure, unharmonisch. 80 VP*

80 CP

85 Th.; 80 VP; 80 CP = 81,667 = 82/100 – Platz 16/16 bei den 2006ern

**Terroir Al Limit; Les Manyes, Priorat – Torroja; 2006 rot**

## 2. *Flight*

### **Wein 5**

Schöne mineralische, kirschige Nase, Leder, tief und nobel. Anfänglich ein Riechwein, verschließt sich aber dann etwas. Am Gaumen allerdings sehr offen wie ein Fächer. Er hat alles, was ein guter Priorat braucht. Exzellente 93+/100 Th.

*Geniale sehr finessebetonte Nase, macht dann plötzlich zu. Am Gaumen warm, mineralischer Biss, sanfter Abgang, finessebetont. 91+ VP*

92+ CP

93+ Th.; 91+ VP; 92+ CP = 92+++ = 92/100 – Platz 9/16 bei den 2006ern

### **Mas Martinet; Clos Martinet; Priorat – Falset; 2006 rot**

### **Wein 6**

Kompakte Nase, leicht gärig, ein Fliegenparadies, aber auch viel rote Frucht. Wandelbar. Kokos, gute Frucht und viel Harmonie am Gaumen. Sehr interessanter Wein, der sicher noch einige Überraschungen parat hält. Exzellente 93+/100 Th.

*Kokos und eine schöne Schiefermineralik in der Nase. Am Gaumen ein reicher Fruchtcocktail, vollmundig aber eine noch hervorstechende nicht integrierte Säure. Schwierig. 88VP*

93++ CP

93+ Th.; 88 VP; 93++ CP = 91,33+++ = 92/100 – Platz 13/16 bei den 2006ern

### **Clos I Terrasses Espana; Clos Erasmus; Priorat – Gratallops; 2006 rot**

### **Wein 7**

Geile, komplexe und üppige Nase, am Gaumen sehr finessebetont, verspielt und sehr schön zu trinken. Zwar wenig Mineralik, aber viel Zärtlichkeit. Süßlicher, langer, verwöhnender Abgang. So etwas macht einem Burgunderfan viel Spaß. Große Klasse! 97/100 Th.

*Viel Brombeeren und anfangs ein leicht medizinischer Ton in der Nase, wird mit der Zeit betörender. Am Gaumen fruchtbetont, mineralisch sanfter Abgang 91+ VP*

89 CP

97 Th.; 91+ VP; 89 CP = 92,33+ = 92/100 – Platz 8/16 bei den 2006ern

### **La Conreria d' Scala Dei; Nona Petit; Priorat – Scala Dei; 2006 rot**

### **Wein 8**

Kompakte, fleischige Kirschfrucht aus dem Mixer, am Gaumen eine gute Mineralik, eine gute fruchtige Attacke, Schieferstaub. Langer Nachhall, harmonisch, fest und ein recht männlicher Wein mit schöner Frische. Das Lehrstück für einen sehr typischen Prioratwein. Exzellente 93+/100 Th.

*Wunderbar mineralische Nase, die sich am Gaumen fortsetzt. Noch adstringierend, Säure etwas vorherrschend, legt sich auf die Zunge und begeistert immer mehr. 93+VP*

89 CP

93+ Th.; 93+ VP; 89 CP = 91,66++ = 92/100 – Platz 12/16 bei den 2006ern

**La Conreria d' Scala Dei; Iugiter; Priorat – Scala Dei; 2006 rot**

### **3. Flight**

### **Wein 9**

Dunkle, schwarze Frucht, etwas verhalten in der Nase, legt aber dann zu und wird zu einem tiefen See, an dessen Ufer man Brombeerlikör trinkt. Am Gaumen Druck und eine brombeerige Frucht, tolle Mineralik und Frische. Will noch Zeit haben. Große 95+/100 Th.

*Betörend mineralische Nase, genial und immer mehr anspringend. Am Gaumen kühl, gleichzeitig zupackend, fordernd und lang. 93+VP*

93++ CP

95+ Th.; 93+ VP; 93++ CP = 93,67++++ = 94/100 – Platz 4/16 bei den 2006ern

**Terroir Al Limit; Les Tosses; Priorat – Torroja; 2006 rot**

### **Wein 10**

Himbeere, Erdbeere und nasse Baumrinde, offene Nase, aber nicht üppig, etwas burgundisch und auch Grenachebetont, sehr elegant, zart und weich am Gaumen. Verführerisch, aber auch recht untypischer Priorat. Dennoch großes Kino – Burgund meets Priorat. Große 95+/100 Th.

*Leicht muffige Nase, nasser Karton, verfliegt aber mit der Zeit, dann schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen weich und schlank, trotzdem mit spürbarem Extrakt. Sanfter Abgang. 92+VP*

89+ CP

95+ Th.; 92+ VP; 89+ CP = 92+++ = 92/100 – Platz 9/16 bei den 2006ern

**Ametller; Clos Corriol; Priorat – La Morera; 2006 rot**

## **Wein 11**

Kirsche, Joghurt, etwas Kokos, Gute Anlagen, aber noch etwas verhalten – am Gaumen immer der Nase nach. Braucht noch Zeit. Mittlerer Körper, Eleganz und Finesse. Mineralisch mit sehr purer Frucht. Exzellente 94+/100 Th.

*Sehr verhaltene feine Nase, betörende Mineralik, dreht mit der Zeit mächtig auf. Am Gaumen zunächst schlank und verhalten. Dann immer mehr beißende Mineralik, legt sich auf die Zunge und in den Gaumen. Langer Abgang, Extrakt ohne Ende, viel Potential, ein Wein der mich wirklich begeistert. 95++ VP*

92+ CP

94+ Th.; 95++ VP; 92+ CP = 93,67++++ - Platz 4/16 bei den 2006ern.

**Terroir Al Limit; Vi de Poble – Torroja; Priorat – Torroja; 2006 rot**

## **Wein 12**

Dunkle, schwarze und kompakte Frucht, nasser Sattel und Edelhölzer, am Gaumen sehr pure Frucht, baut sich langsam am Gaumen auf. Gradeaus, etwas parfümiert, elegant, würzig und groß. 96+/100 Th.

*Tiefe Mineralik, beißend, flüssiger Schiefer – so die Wahrnehmung der Nase. Der Gaumen wässert und freut sich: eher schlank, adstringierend, noch schwer zu beurteilen, mächtiger Extrakt und Potential. Schiefer auf der Zunge.... 95++VP*

94++ CP

96+ Th.; 95++ VP, 94++ CP = 95++++ = 95/100 – Sieger bei den 2006ern.

**Mas Martinet; Cami Pesseroles; Priorat – Falset; 2006 rot**

### **4. Flight**

## **Wein 13**

Die volle Nase, sehr individuell, dröhnend, reif, üppig, animierend und komplex. Sehr harmonisch und recht elegant am Gaumen, aber auch mit Druck. Überzeugt mich mit großen 96+/100 Th.

*Fruchtcocktail mit hervorstechender Brombeere in der Nase. Am Gaumen frische Johannisbeeren, eher auf der leichten Seite, macht Spaß. 91+VP*

93+ CP

96+ Th.; 91++ VP; 93+ CP = 93,33++++ = 93/100 – Platz 6/16 bei den 2006ern

**Maius Viticultors; Maius; Priorat – La Morera, 2006 rot**

### **Wein 14**

Offene, duftende und komplexe Nase, sehr Schiefermineralisch, viel Kraft, aber auch viel dunkle Frucht, sehr harmonisch und trinkig am Gaumen, lang. Große 95+/100 Th.

*Betörende Schiefer Nase mit balsamischen Noten. Sanfte Mineralik am Gaumen, zwar schon trinkig, gibt aber noch nicht sein ganzes Potential preis. 93+ VP*

96++ CP

95+ Th.; 93+ VP; 96++ CP = 94,67++++ = 95/100 – Platz 2 bei den 2006ern

**Terroir Al Limit; Dits del Terra; Priorat – Torroja, 2006 rot**

### **Wein 15**

Offene Nase, recht viel Stall und viel Schiefer, hart und männlich, druckvoll am Gaumen. Schwarze Frucht, sehr frisch und kompakt. Exzellente 93+/100 Th.

*Frische und offene Nase. Auch am Gaumen ausgewogen, frisch und trinkig mit schöner Länge. 92+VP*

95+ CP

93+ Th.; 92+ VP; 95+ CP = 93+++ = 93/100 – Platz 7/16 bei den 2006ern

**Mas Martinet; Martinet Bru; Priorat – Falset; 2006 rot**

### **Wein 16**

Recht verhalten, aber nobel, schwarze frucht, kühl, staubig, straight, Paradedpriorat. Am Gaumen noch etwas herb und säurebetont bei dennoch schöner Frucht. Sehr gute 92/100 Th.

*Geniale Schiefer Nase. Schon sehr trinkig, lang und mineralisch frisch. Potential. 94+VP*

96+ CP

92 Th.; 94+ VP; 96+ CP = 94++ = 94/100 – Platz 3/16 bei den 2006ern.

**Terroir Al Limit; Arbassar; Priorat – Torroja; 2006 rot**

## 2005er Probe 25.04.2009

### 1. Flight

#### *Wein 1*

Relativ verhaltene Sauerkirschnase, sehr reine Frucht, frischer Kirschsafft mit gutem Säurefonds. Sehr sauber, aber relativ eindimensional. Gutes Tannin, schöner, langer Nachhall. Sehr gute 90/100 Th.

*Verhalten Kirsche, dann etwas aufdrehend, später wieder verschlossener in der Nase. Am Gaumen eine Tanninwand, mächtige Säure, Schiefer legt sich am Gaumen fest.*

90+ VP

92+ CP

90 Th.; 90+ VP; 92+ CP = 90,67++ = 91/100 – Platz 15/15 bei den 2005ern

#### **Clos Mogador, Clos Mogador; Priorat – Gratallops; 2005 rot**

#### *Wein 2*

Üppige, animierende Nase, sexy, viel Spaß und Eleganz, sehr harmonisch. Von allem viel, von nichts zu viel. Sehr wandelbar im Glas. Große 96+/100 Th.

*Animierende Nase, Dunkler Kakao, wandelt sich dauernd. Gaumen auskleidend, nobel, viel Eleganz, langer Abgang, insgesamt noch etwas verschlossen. 93+VP*

94+ CP

96+ Th.; 93+ VP; 94+ CP = 94,333 = 94/100 – Platz 7/15 bei den 2005ern

#### **Cims de Porrera; Classic (Carignan); Priorat – Porrera; 2005 rot**

#### *Wein 3*

Leicht offene, sehr fruchtbetonte Nase, viel frische Kirsche, fein zermahlener Schieferstaub. Legt mit der Zeit auch in der Nase deutlich zu. Macht schon Spaß, will aber aufgrund seiner Tanninstruktur auch noch Zeit haben. Exzellente 94+/100 Th.

*Sanfte Mineralik, dreht im Glas mächtig auf, beeindruckende Nase. Am Gaumen Schiefer zum Beißen, enorm mineralisch, Säure und Tannin satt. 92+VP*

93+ CP

94+ Th.; 92+ VP; 93+ CP = 93+++ = 93/100 – Platz 10/15 bei den 2005ern

#### **Capafons Osso; Sirsell; Priorat – Falset; 2005 rot**

## 2. Flight

### *Wein 4*

Dunkle animierende Nase, offen, aber nicht üppig. Am Gaumen elegant mit gewisser Würze, aber fast leicht wirkend. Recht kurz. Für einen kleineren Wein nicht schlecht, für einen der Großen zu wenig. Sehr gute 91+/100 th.

*Viel Kirsche und verhaltene Mineralik in der Nase. Am Gaumen sehr verhalten und noch Verschllossen. 91 + VP*

93 CP

91+ Th.; 91+ VP; 93 CP = 91,667++ - Platz 13/15 bei den 2005ern

**Mas d' en Gil; Coma Vella; Priorat – Bellmunt; 2005 rot**

### *Wein 5*

Offene, reine Nase, Frucht und Schiefer, am Gaumen elegant und sehr harmonisch, samtene Tannin. Dreht im Abgang noch mal so richtig auf und macht viel Spaß. Exzellente 94+/100 Th.

*Feine, elegante Nase, immer mehr aufdrehend und betörend. Am Gaumen beeindruckende Frucht, langer Nachhall, schön Gaumen auskleidend. Bereitet viel Trinkvergnügen. 93+ VP*

90 CP

94+ Th.; 93+ VP; 90 CP = 92,33++ = 92/100 – Platz 12 bei den 2005ern

**Germans Duran; Trosset de Porrera; Priorat – Porrera; 2005 rot**

### *Wein 6*

Sehr offene, kühle Nase, Leder, dunkle Frucht, sehr intensiv, tolle Balance. Auch am Gaumen Druck und Noblesse, Leder und schwarze, reife Brombeerenfrucht. Wird sicher mit viel Finesse reif. Große 96+/100 Th.

*Bestechende Schiefermineralik in der Nase. Am Gaumen ebenfalls Schiefer, mächtiges Tannin, viel Potential. 94+ VP*

89 CP

96+/100 Th.; 94+ VP; 89 CP = 93++ = 93/100 - Platz 11/15 bei den 2005ern

**La Conreria d' Scala Dei; Iugiter Selecció; Priorat – Scala Dei; 2005 rot**



### **3. Flight – drei große Nasen!**

#### **Wein 7**

Tiefe, noble Nase, eine Blumenwiese, sexy, wandelt sich beständig. Sehr gut zu trinken und zeigt dennoch Rasse und Größe. Sehr schiefriger Abgang. Wie war das mit dem großen Wein, der zu jeder Zeit groß sein muss? Das wäre mein Mogador Kandidat – die Überraschung folgt beim Aufdecken!!! Weltklasse bei 98+/100 Th.

*Betörende vielschichtige, sehr warme Nase. Am Gaumen dicht, vielschichtig, leicht florale Noten die mich an den Mogador denken lassen, aber auch Schiefer. Wunderbar. 97+ VP*

93+ CP

98+ Th.; 97+ VP; 93+ CP = 96+++ = 96/100 – Platz 4 bei den 2005ern

**Capafons Osso; Vessants; Montsant; 2005 rot**

#### **Wein 8**

Tolle Eleganz, sehr sexy und weiblich verführerisch. Schöne offene und komplexe Nase, geht am Gaumen in die Tiefe wie ein Bohrer. Erneut ein Weltklassewein mit 97+/100 Th.

*Nasentier par excellence, funky. Zum Jubeln ! Am Gaumen weich, elegant, dicht, vielschichtig und begeisternd. 98+ VP*

98 CP

97+Th.; 98+ VP; 98 CP = 97,667++ - 98/100 – Sieger der 2005ern

**Ficaria Vins; Elia; Montsant; 2005 rot;**

#### **Wein 9**

Viel Schiefer, am Gaumen viel Druck, gepaart mit dunkler Frucht. Viel schönes Parfüm, aber ohne aufdringlich zu sein. Wird mit Luft immer besser. So empfinde ich den Geschmack von lila. Erneut ganz großes Kino in diesem Flight und Weltklasse bei 98+/100 Th.

*Dunkle Früchte und leicht animalische Noten in der Nase. Sehr nobel am Gaumen, Zedernholz, Tabak, noch leicht adstringierend. 95+ VP*

95+ CP

98+ Th.; 95+ VP; 95+ CP = 96+++ = 96/100 – Platz 2/15 der 2005ern

**Mas Martinet Assessoraments; Degustacio 0002; Priorat – Falset; 2005 rot**

#### 4. *Flight*

##### *Wein 10*

Geniale Porrera Nase, super, viel Schokolade und Kaffee gepaart mit dunkler Frucht, ganz großes Kino. Eleganz und Kraft, braucht aber noch Zeit. Würde mich nicht wundern, wenn das aus dem Cims – Keller käme... Große 95+/100 Th.

*Betörende Kirsch-Schiefer Nase. Am Gaumen enorme Frucht, likörig, dicht und konzentriert. 92+ VP*

95 CP

95+ Th.; 92+ VP; 95 CP = 94++ = 94/100 – Platz 9/15 bei der 2005ern

**Elvi Wines; EL 26 de Elvi Wines; Priorat – Porrera; 2005 rot**

##### *Wein 11*

Etwas verhaltene Nase, dreht dann aber auf, zeigt Noblesse und aristokratische Zurückhaltung und ist an der Nase wie Wellen. Am Gaumen wirkt er eher wie ein guter Basiswein mit guter Frucht und etwas dominanter Säure. Als Essensbegleiter gut vorstellbar. Sehr gute 90+/100 Th.

*Feine, elegante Nase. Sehr trinkig, eher leicht mittellang. Macht Spaß. 91+ VP*

93+ CP

90+ Th.; 91+ VP; 93+ CP = 91,33+++ = 91/100 – Platz 14/15 bei der 2005ern

**Ametller; Clos Mustardo; Priorat – La Morera; 2005 rot**

##### *Wein 12*

Dunkelfruchtige, offene Nase, viel Schiefer, am Gaumen schöne Harmonie und Ausgewogenheit. Wäre ein toller Mittelklassewein oder braucht noch viel Zeit, um sich zu entwickeln. Exzellente 93+/100 Th.

*Sehr ansprechende Nase, kandierte Früchte, Klasse! Am Gaumen vielschichtig, fein und samtig, schöne Schiefernoten. 95+ VP*

94 CP

93+ Th.; 95+ VP; 94 CP = 94++ = 94/100 – Platz 8/15 bei der 2005ern

**Cims de Porrera; Classic – Garnatxa; Priorat – Porrera; 2005 rot**

## 5. *Flight*

### *Wein 13*

Üppige Nase, Schiefer, dunkle Frucht, auch eine leichte Ledernote, elegant und würzig – in der Nase wie auch am Gaumen. Aristokratisch und straight – mit sehr viel Spaß und klarer Größe. Weltklassewein mit 97+/100 Th.

*Das volle Prioratprogramm in der Nase: Kirsche und Schiefer satt. Am Gaumen vollfruchtig, Marzipan, dicht und lang, vielschichtig, noch leicht adstringierend aber schon enorm trinkig. 96+ VP*

94 CP

97+ Th.; 96+ VP; 94 CP = 95,667++ = 96/100 – Platz 5 bei den 2005ern

**La Conreria d´ Scala Dei; Iugiter; Priorat – Scala Dei; 2005 rot**

### *Wein 14*

Dunkle Frucht, etwas verhaltener als die Weine zuvor, Streichholzkuppe, kaltes Lagerfeuer, viel Mineralik, ein wenig wie Steine schlecken und Kirschkerne kauen. Dann entwickelt sich die Frucht. Am Gaumen sexy und sehr elegant und zärtlich – ein Stil, den ich sehr mag. Großer emotionaler Film, lang und zart nachhallend. Weltklasse bei 98+/100 Th.

*Sehr ansprechende, noch etwas verschlossene, geheimnisvolle Nase. Am Gaumen dicht, vibrierend, sitzt in den Starlöchern und will heute Abend noch nicht alles zeigen. 95+ VP*

95+ CP

98+ Th.; 95+ VP, 95+ CP = 96+++ = 96/100 – Platz 2/15 bei den 2005ern

**Terra de Verema; Corelium; Priorat – El Molar; 2005 rot**

### *Wein 15*

Rauchige Noten, Cassis, nasser Schiefer. Am Gaumen eine kühle Noblesse, öffnet sich mit der Zeit sehr stark. Zeigt Kraft, Biss und Rasse, ist klar und rein und hat enorm viel Potential und eine schöne Länge. Großes Kino und großer Wein. 96+/100 Th.

*Leicht vanillige Noten, aber auch Schiefer und Kirschen in der Nase. Am Gaumen animierend, schon viel Trinkfreude, reife rote Früchte, Schiefer und Tabak. 96+ VP*

94 CP

96+ Th.; 96+ VP; 94 CP = 95,33++ = 95/100 – Platz 6 bei den 2005ern.

**Mas d´ en Gil; Clos Fontá; Priorat – Bellmunt; 2005 rot**

## Nachprobe nach dem Ranking 2005 + 2006 gemischt

*Platz 31*

**Terroir Al Limit; Les Manyes; 2006 rot**

Die Klebstoffnote ist schwächer geworden, kommt aber erneut durch. Am Gaumen griffiges Tannin und deutliche Säure, der Wein muss sich noch finden. Auf jeden Fall in der Verkostung wenig Spaß und ich tippe auf eine fehlerhafte Flasche.  
88/100 Th.

*Klebstoffnote etwas zurückgegangen, hervorstechende Säure am Gaumen, unharmonisch, letztlich nicht wirklich zu bewerten. 83 VP*

*Inzwischen wissen wir ja, wie genial eine gute Flasche dieses Weines ist!!*

83 CP

88 Th.; 83 VP; 83 CP – 84,67 = **85/100 Vermutung auf Fehler** – bleibt Platz 31 am 2.Tag

**Dass es sich tatsächlich um einen Flaschenfehler handelte, sahen wir bei der erneuten Verkostung in Torroja wenige Tage später. Somit nehmen wir diese Flasche nicht in den Prioratführer auf.**

*Platz 30*

**Noguerals; Abellars; 2006 rot**

Offene, typische Prioratnase, fruchtbetont, aber recht einfach gestrickt, auch deutliche Säure und wenig Finesse, rustikal.  
89/100 Th.

*Angenehme Nase, am Gaumen süßliche Frucht, ein rustikaler Tropfen. Muss sich noch finden. 89 VP*

89 CP

89 Th.; 89 VP; 89 CP – 89 = **89/100 – sehr guter Wein**, verbessert sich auf Platz 29 am 2.Tag

Kann auch an den Folgetagen nicht weiter zulegen.

*Platz 29*

**Mas Martinet; Els Escurcons; 2006 rot**

Joghurt, dann schweißige Nase, wir vermuten Sara Perez' Achseln nach einem harten Arbeitstag... Hat sich insgesamt gegenüber dem ersten Tag deutlich verbessert, animalisch am Gaumen, aber auch nicht ohne Finessen.  
93+/100 Th.

*Nase etwas indifferent, leicht animalisch, Schweiß und Schiefer. Am Gaumen beeindruckende Mineralik, zeigt noch nicht alle seine Nuancen. 92+VP*

90+ CP

93+ Th.; 92+ VP; 90+ CP – 91,66+++ = **92/100 – sehr guter Wein**, verbessert sich auf Platz 24 am 2. Tag

Legt weiter kontinuierlich zu und zeigt nach einigen weiteren Tagen, dass er sich anfänglich in der eigentlichen Probe völlig unter seinen Möglichkeiten präsentiert hat. Nach fünf Tagen in der offenen Flasche bin ich bereit für große 95+/100 Th. Kaufen und etliche Jahre im Keller vergessen!

*Platz 28*

**Clos Mogador; Clos Mogador; 2005 rot**

Zickig und verschlossen, bei intensivem Hineinriechen Brombeerjoghurt, am Gaumen besser, mineralisch. Trocknendes Tannin und säurebetonter Abgang. Macht im Moment sehr wenig Spaß und zeigt wenig Finesse. Im Moment ist der Wein ebenso wenig verhandlungsbereit wie Bobby vor Windsor Castle...

91+/100 Th.

*Sehr verhaltene Nase, am Gaumen massive Säure, wenig Harmonie, wirkt vernagelt und kein Vergleich zum Trinkgenuss auf der Fira knapp zwei Jahre zuvor. 90+ VP*

90+ CP

91+ Th.; 90+ VP; 90+ CP – 90,33+++ = **90/100 – sehr guter Wein, mehr nicht im Moment**, verbessert sich auf Platz 27 am 2. Tag

René (III) Barbier bestätigt uns zur Fira, dass der Wein im Moment keine Freude ist, unsere Bewertung also normal ist. Klaus-Peter und ich trinken den Rest 8 Tage später, kein Wunder ist passiert. Im Moment also Hände weg!

*Platz 26*

**Ametller; Clos Mustardo; 2005 rot**

Sehr gefällige Nase, etwas gemacht und modern, am Gaumen relativ dünn und erneut gefällig, wenig Priorat, aber ein netter kleiner Wein für nicht all zu viel Geld.

88/100 Th.

*Langweilige Nase, etwas abgestandene Noten, am Gaumen deutlich besser als in der Nase. Ganz angenehm zu trinken. 88 VP*

88 CP

88 Th; 88 VP; 88 CP – 88 = **88/100 – sehr guter Wein**, fairer Preis. Rutscht am 2. Tag auf Platz 30.

In den Folgetagen keine Verbesserungen mehr.

*Platz 26*

**Clos I Terrasses; Clos Erasmus; 2006 rot**

Stark abgebremste Reifen, die eine Vollbremsung vor einem Bio-Waldbeerenjoghurt machten. Am Gaumen ebenso etwas Gummi, aber auch eine schöne Würze. Exotische Gewürze, schöne Schiefernote und gute Anlagen. Deutlich besser als am ersten Tag. Wird schon noch! 93+/100 Th.

*In der Nase verbrannter Gummi und laktische Noten mit Früchten. Am Gaumen sehr hitzig, auch der Erasmus muss sich noch finden. Kraft und Potential ist vorhanden. 92+VP*

94++ CP

93+ Th.; 92+ VP; 94++ CP – 93++++ = **93/100 – exzellenter Wein**, wenngleich gnadenlos zu teuer. Verbessert sich auf Platz 17 am 2. Tag.

Kann auch noch weiter zulegen, leider war nicht mehr genug für eine solide Nachprobe in der Flasche, wollten doch auch die Freunde von Chris mal vom sagenumwobenen Stoff kosten. Dennoch – das Zeug zur Legende bringen andere Weine dieser Probe mit.

*Platz 25*

**(Costers del Priorat) Aldi-Süd; Montecastillo; 2006 rot**

Schöne, priorattypische Nase, offen. Am Gaumen harmonisch, mittelmäßig, schöne Würze und Frucht, guter Job. Chapeau für Aldi, die diesen Wein, wie wir später zur Fira erfahren, von Costers del Priorat (Clos Cypres u.a.) ausbauen ließen. Der einzige Fehler ist wohl der wenig durchdachte Name des Weines, der austauschbarer klingt, als es der Wein in Wirklichkeit ist. Lässt sich durchaus gut trinken, als auch empfehlen. Schwer zu toppendes PGV. 91/100 Th.

*Priorattypische Nase, am Gaumen sehr harmonisch, viel Trinkspaß im Glas. Bestes PLV. Nur der Name lässt eher auf etwas italienisches schließen... 91VP*

92 CP

91 Th.; 91 VP; 92 CP – 91,33 = **91/100 - sehr guter Wein**, rutscht zwar auf Platz 26 am 2. Tag ab, bleibt aber beachtlich in diesem Ranking. Macht den kleinen Weinen von Ametller und La Conreria das Leben schwer.

Hält sich auch an den weiteren Tagen recht gut, ohne deutlich abzubauen und ist selbst nach 8 Tagen noch mit einigem Genuss trinkbar.

*Platz 23*

**Mas d' en Gil; Coma Vella; 2005 rot**

Langsam heruntergebremst, etwas verhaltene Nase, aber am Gaumen viel Spaß und Harmonie, zeigt Finesse und Würze. 93+/100 Th.

*Genial betörende Nase. Hatte ich etwa einen anderen Wein als Torsten im Glas ☺? Am Gaumen schöne Harmonie, kräftig, dicht und noch reichliches Potential. Auch in 2005 eine Bank. 92+ VP*

93 CP

93+ Th.; 92+ VP; 93 CP – 92,66++ = **93/100 – exzellenter Wein**, verbessert sich auf Platz 21 am 2. Tag.

Hält sich auf diesem Niveau bis zum letzten Schluck.

*Platz 23*

**La Conreria d' Scala Dei; Iugiter; 2006 rot**

Kräftige Nase, leichte Stallaromen, Joghurt, fruchtig und frisch, will noch Zeit haben.  
93+/100 Th.

*Vollfruchtige Nase, am Gaumen harmonisch, Säure präsent, aber gut eingebunden. 92+VP*

92 CP

93+ Th.; 92+ VP; 92 CP – 92,33++ = **92/100 – sehr guter Wein**, verbessert sich auf Platz 22 am 2. Tag

Ohne Verbesserung bis zum letzten Schluck.

*Platz 21*

**Ametller; Clos Corriol; 2006 rot**

Walderdbeeren und nasses Unterholz, am Gaumen harmonisch, fast leicht, gefällig, mineralischer Abgang, Priorat meets Burgund auf einfacher Ebene. Sehr gutes PGV.  
93+/100 Th.

*Leicht muffige Nase, am Gaumen besser mit präsenter Säure, insgesamt aber schon eine schöne Harmonie. 90 VP*

91 CP

93+ Th.; 90 VP; 91 CP – 91,33+ = **91/100 – sehr guter Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 25

Keine weitere Verbesserung

*Platz 21*

**Mas Martinet; Clos Martinet; 2006 rot**

Deutlich geöffnete Nase, ordentlich Druck am Gaumen und Stoff in der Nase, erneut wieder Joghurt und samtenees Tannin. Da geht noch was! Warten. Vielleicht nicht der beste Clos Martinet Jahrgang, aber schlecht ist etwas anderes. 94+/100 Th.

*Sehr feine Nase, am Gaumen dicht, saftig und ausgewogen. Zeigt noch nicht sein ganzes Potential. 93+ VP*

93+ CP

94+ Th.; 93+ VP; 93+ CP – 93,33+++ = **93/100 – exzellenter Wein**, verbessert sich auf Platz 16 am 2. Tag.

Verschließt sich wieder etwas in den Folgetagen und markiert seinen Schlafplatz für einen ausgiebigen Winterschlaf.

*Platz 20*

**La Conreria d' Scala Dei; Nona Petit; 2006 rot**

Wo ist der gestrige Tag? Vergangenheit! Was bleibt ist ein etwas schales Gefühl, geblendet worden zu sein. Andererseits hat er seine Berechtigung als guter Basiswein, den man aufziehen und schnell trinken sollte. Gastronomisch. Zieht sich in der Nase am deutlichsten zurück. 91/100 Th.

*Feiner kleiner Wein, trinkig aufrecht hohem Niveau. Besser am 1.Tag austrinken. 90 VP*

89 CP

91 Th.; 90 VP; 89 CP = **90/100 – sehr guter Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 28, aber gutes PGV.

*Platz 19*

**Germans Duran; Trosset de Porrera; 2005 rot**

Noble und tiefe Nase, macht heute sehr viel Spaß und zeigt eine wunderbare Entwicklung. Will groß werden. 95+/100 Th.

*Sehr reife Frucht an der Nase, konzentrierte Frucht am Gaumen. Geniale Entwicklung. Hier geht noch was, setzt bei mir erste Begeisterung frei. 94+ VP*

94+ CP

95+ Th.; 94+ VP; 94+ CP – 94,33++ = **94/100 – exzellenter Wein**, verbessert sich auf Platz 12 am 2. Tag

In der Nachverkostung nach vier Tagen überrascht er mit weiterem Zugewinn, präsentiert sich jetzt groß. Ein tiefer und interessanter, typischer Porrera – Wein. Macht auch jetzt im Glas immer weiter auf. 96+/100 Th. Empfehlung – kaufen, warten, genießen.

*Platz 18*

**La Conreria d' Scala Dei; Iugiter Selecció; 2005 rot**

Noble, tiefe Prioratnase, zeigt sich sehr ansprechbar, harmonisch und mit deutlichem Potential, da dürfte noch viel gehen. Sehr gute Anlagen, dürfte groß werden. 94+/100 Th.

*Nobel und elegant. Tolle Harmonie – noch Potential. 92+VP*

92+ CP



94+ Th.; 92+ VP; 92+ CP – 92,66+++ = **93/100 – exzellenter Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 19.

Auch hier entwickelt sich noch etwas in den Folgetagen. Ich sehe den Wein zwischen 94 und 95/100 Th. – nach 5 Tagen in der offenen Flasche.

*Platz 16*

**Capafons-Osso; Sirsell; 2005 rot**

Schöne, offene Nase, einladend, animierend und leicht animalisch. Macht richtig Spaß und hat ein gutes PGV. Der Mond auf dreiviertel drei...

94+/100 Th.

*Reife Frucht, schön ausgewogen, leicht austrocknendes Tannin. Gutes PGV. 92+VP*

92+ CP

94+ Th.; 92+ VP; 92+ CP – 92,66+++ = **93/100 – exzellenter Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 19.

Hat nach 5 Tagen ein paar Federn gelassen, ist aber immer noch in seiner Kategorie.

*Platz 16*

**Mas Martinet; Martinet Bru; 2006 rot**

Leicht verhaltene Nase, öffnet sich dann im Glas. Am Gaumen ein sehr klassischer Prioratwein. Derzeit deutlich trinkbereiter als der Clos Martinet gleichen Jahrgangs. 93+/100 Th.

*Wilde Nase, betörende Frucht, klassisch. Noch Potential. 91+ VP*

93 CP

93+ Th.; 91+ VP; 93 CP – 92,33++ = **92/100 – sehr guter Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 22

Auch hier nach 5 Tagen geöffneter Flasche eine kleine Überraschung Der Wein explodiert förmlich am Gaumen, zeigt sich ausdrucksstark bei dunkler Frucht und samtenem Tannin. Ich erhöhe auf 94+/100 Th.

*Platz 15*

**Maius Viticultors; Maius; 2006 rot**

Erdbeerige, sehr offene Nase, Erdbeermus, Himbeere, nasser Schiefer. Ein toller Wein und ein Nasenspaß. Sehr harmonisch und der bislang trinkigste Wein der Verkostung, ebenso ein gastronomischer Wein, aber auch ein kompromisslos kompletter Priorat. Für

Burgunderliebhaber unter den Prioratfans.

95+/100 Th.

*Betörend fruchtige Nase, auch am Gaumen überzeugend, sehr harmonisch. 92+ VP*

92+ CP

95+ Th.; 92+ VP; 92+ CP – 93++ = **93/100** – **exzellenter Wein im sehr guten PGV**, rutscht am 2. Tag auf Platz 18

*Platz 13*

**Terroir Al Limit; Les Tosses; 2006 rot**

Dreht am 2.Tag richtig auf und zeigt Kampfbereitschaft, hat Kraft ebenso wie Finesse, will aber auch noch Zeit haben. Es ist schon Größe sichtbar. Will Luft ohne Ende und ist sehr dankbar dafür. 96+/100 Th.

*Nase etwas überreif, am Gaumen gewaltiger Stoff. Braucht noch Zeit – Potential! 93+ VP*

95+ CP

96+ Th.; 93+ VP; 95+ CP – 94,66+++ = **95/100** – **großer Wein**, verbessert sich auf Platz 11 am 2. Tag

Beißt sich in der Nachprobe an den 96+ für mich momentan fest.

*Platz 13*

**Terroir Al Limit; Vi de Poble; 2006 rot**

Noch leicht verschlossene Nase, die sich aber zusehends öffnet. Wenn der „Kleine“ sich schon so verdammt gut zeigt, wird es verdammt eng für die größeren Lagen...  
94+/100 Th.

*Genial trinkiger Stoff, dicht, mineralisch. Herrlich! 94+ VP*

93+ CP

94+ Th.; 94+ VP; 93+ CP – 93,66+++ = **94/100** – **exzellenter Wein**, fällt am 2. Tag auf Platz 14

Zeigt sich in der Nachverkostung konstant.

*Platz 10*

**Terroir Al Limit; Arbossar; 2006 rot**

Betörende Nase, dreht richtig auf und präsentiert großes Gefühlskino. Sehr trinkiger Wein.  
96+/100 Th.

*Noch ein Zacken besser, betörend, dicht und vielschichtig. Hier könnte ich mich drin verlieren. Chapeau! 95+VP*

94+ CP

96+ Th.; 95+ VP; 94+ CP – 95+++ = **95/100** – **großer Wein**, verbessert auf Platz 9 am 2. Tag.

Platz 10

**Elvi Wines; EL 26; 2005 rot**

Ganz große Nase, ein Riechwein, sehr nobel und betörend, ein geiler Wein, falls man das über einen koscheren Wein so sagen darf! Er zeigt sehr viel Porrera am Gaumen. Für mich schon Weltklasse, auch wenn Klaus-Peter damit nicht zurechtkommt.

97+/100 Th.

*Dicht, betörend, aber nicht die mineralische Klasse der Terroir Al Limit Weine. Mir ist das von allem etwas zu viel. Macht satt. 92+VP*

96 CP

97+ Th.; 92 VP; 96 CP – 95+ = **95/100 – großer Wein**, bleibt auf Platz 10 auch am 2. Tag.

Mit fünf Tagen in der offenen Flasche nachverkostet:

Schwarzer Wein mit tiefer Nase, schwarze Frucht, Porrera Stil, Schiefer, Rumtopf, belgische Pralinen mit Bitterschokolade. Eine Tour de Force – das ganze Programm. Der Wein hat sich super entwickelt und ich bestätige erneut meine 97+/100 Th. In dieser Nachprobe von 10 Weinen der Beste.

Platz 10

**Cims de Porrera; Cims Garnatxa; 2005 rot**

Großes Nasenkino, aber auch am Gaumen bestätigt sich der Film... Ein sehr finessebetonter Wein, großes emotionales Liebesdrama. 96+/100 Th.

*Die Nase zum Verlieben, geiler Stoff, volle Frucht, vielschichtig und schöne Finesse. Noch kann ich meine 100 VP von der Firaverkostung nicht bestätigen. Aber wer weiss, was die Zeit bringt. 96+ VP*

95+ CP

96+ Th.; 96+ VP; 95+ CP – 95,66+++ = **96/100 – großer Wein**, verbessert sich auf Platz 6 am 2. Tag.

Platz 9

**Cims de Porrera; Cims Classic (Caranyana); 2005 rot**

Nähert sich der Perfektion mit großem Schritt und ich sehe ihn jetzt analog zu Fira vor 2 Jahren. Keine 100 Punkte, aber schon nah dran... 98+/100 Th.

*Deutliche Steigerung zum Vortag, sensationelle Nase, die sich am Gaumen fortsetzt. Kann es noch eine Steigerung geben. Stairway to (Priorat) heaven... 98+VP*

97+ CP

98+ Th.; 98+ VP; 97+ CP – 97,66+++ = **98/100 – Weltklasseniveau**, Sieger der Verkostung am 2. Tag.

Auch nach 5 Tagen geht noch immer die Post ab. Mit 97/100 nur ganz knapp hinter dem Elvi Wines bei 10 nach verkosteten Weinen an diesem Tag.

*Platz 8*

**Terroir Al Limit; Dits del Terra; 2006 rot**

Ein Flug übers Paradies. Super Nase, gehörig zu einem superelegantem Wein. Wird leider viel zu schnell alle, ein Wein, der von Sorgen und Nöten befreit und eine schönere Welt zeigt. 98+/100 Th.

*Nach dem Cims bin ich wie geblendet, eigentlich sollte ich nun aufhören mit probieren und schreiben. Ich fürchte ich werde dem Wein nicht ganz gerecht. Großes Prioratino im Glas, welche Eleganz. Ganz groß. 96+ VP*

97+ CP

98+ Th.; 96+ VP; 97+ CP – 97+++ = **97/100 – Weltklasseniveau**, verbessert sich auf Platz 4 am 2. Tag.

Es blieb leider nichts mehr nach dem 2.Tag für eine Nachprobe übrig.

*Platz 7*

**Mas Martinet; Cami Pesseroles; 2006 rot**

In der Nase eine dunkle Frucht und ein Schiefersteinbruch kurz nach der Sprengung. Gute Säure, viel Frucht, viel Druck, sehr tief und komplex, hat sich nochmals deutlich gesteigert und bringt für den weiteren Lebensweg viel Potential mit. 97+/100 Th.

*Sehr verhalten Nase, Schieferstaub ohne Ende. Am Gaumen alles da, was ein ganz großer Priorat braucht. Mineralisch ohne Ende. Was für ein 1.Jahrgang! 97+VP*

98+ CP

97+ Th.; 97+ VP; 98+ CP – 97,33+++ = **97/100 – Weltklasseniveau**, verbessert sich auf Platz 3 am 2. Tag.

Auch hier bleib nach dem 2. Tag leider nichts mehr in der Flasche.

*Platz 6*

**Mas d'en Gil; Clos Fontá; 2005 rot**

Dunkle, rassige und verführende Nase. Supersexy. Mehr Kommentar braucht's nicht! 96+/100 Th.

*Nobel verführerische Nase. Streichelt den Gaumen, und packt dann mit viel Eleganz zu. Majestätisch. 96+ VP*

94 CP

96+ Th.; 96+ VP; 94 CP – 95,33++ = **95/100 – großer Wein**, rutscht am zweiten Tag auf Platz 7

Hält sein Niveau bei der Nachverkostung.

*Platz 5*

**La Conreria d' Scala Dei; Iugiter; 2005 rot**

Überzeugt nicht ganz so, wie am ersten Tag – aber eher, weil andere ihm das Leben schwer gemacht haben. Für sich genommen auch am 2. Tag ein toller Wein, der noch Zeit haben will, eine schöne Tanninstruktur einbringt und der sich sehr angenehm trinkt. 94+/100 Th.

*Super mineralische Nase, Schiefer, Schiefer, Schiefer, am Gaumen schöne Fruchtsüße, dicht und vielschichtig mit langem Abgang. 95+ VP*

94 CP

94+ Th.; 95+ VP; 94 CP – 94,33++ = **94/100 – exzellenter Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 12

Dass der Wein tatsächlich noch lange nicht alles gezeigt hat, wird in der Verkostung nach 5 Tagen klar. Da ist er die Überraschung schlechthin, ein großer Wein mit guter Mineralik, schöner Nase und vollem Geschmack. 96/100 Th. Super PGV.

*Platz 4*

**Capafons-Osso; Vessants; Montsant; 2005 rot**

Bleibt auch am zweiten Tag ein überraschend guter Pirat aus dem Nachbargebiet Montsant, auch wenn er sich weniger groß als am ersten Tag präsentiert. Eine tolle Entdeckung zu vernünftigem Preis. 94+/100 Th.

*Feine Nase. Bestechendes Mundgefühl, macht viel Spaß, hat aber zum Vortag etwas abgebaut oder haben die anderen Weine nur so viel zugelegt? Gutes PGV. 94VP*

93 CP

94+ Th.; 94 VP; 93 CP – 93,66+ = **94/100 – exzellenter Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 15.

Auch dieser Wein wird nach 5 Tagen nachverkostet. Er hat sich erneut berappelt und geht als großer Wein aus dem Ring. Tolle, üppige Nase, am Gaumen sexy. 95-96/100 Th.

*Platz 2*

**Mas Martinet Assessoraments; Degustació 0002; 2005 rot**

Eine wunderbare große und komplexe Nase. Macht sprachlos und verträumt. Sehnsucht erweckend... 97+/100 Th.

*Klasse Nase, sehr nobel, viel Eleganz, überzeugend und noch Potential. 96+VP*

97 CP

97+ Th.; 96+ VP; 97 CP – 96,66++ = **97/100 – Weltklasseniveau**, rutscht zwar auf Platz 5, aber was hat das schon zu sagen?

Leider nach dem 2. Tag nur noch ein Minischluck für den Folgetag, aber das Niveau bleibt.

*Platz 2*

**Terra de Verema; Corelium; 2005 rot**

Ein Flug... Ganz großes Kino. Aber wussten wir das nicht schon alle längst?  
98+/100 Th.

*Betörende Nase, frische Mineralik, sensationelles Mundgefühl. Der 2005er Corelium hat mich noch nie enttäuscht. Was für ein Einstand? Schwierig, wenn die Messlatte gleich mit dem 1. Jahrgang so hoch gelegt wird.*

*Ein großer Wein muss zu jedem Zeitpunkt groß sein..... 97+ VP*

98 CP

98+ Th.; 97+ VP; 98 CP – 97,66++ = **98/100 – Weltklasseniveau**, bleibt auf Platz 2, wemgleich man im Vergleich zu Platz 1 ein Fotofinish braucht.

Hält sein Niveau in der Nachverkostung.

*Platz 1*

**Ficaria Vins; Elia; Montsant; 2005 rot**

Der Pirat, der sich blind einschmuggelte, ist heute ein wenig kampfes müde. Dennoch zeigt er sich nach wie vor so erstaunlich stark, dass man jederzeit wieder bitten möge: „Chris, mach doch noch was Kleines auf!“ 95+/100 Th.

*Geniale reife Nase. Enorm trinkig, vollreif und betörend. „Chris Kleiner“ ist schlichtweg der Hammer. Bestes PGV! 95 VP*

96 CP

95+ Th.; 95 VP; 96 CP – 95,33+ = **95/100 – großer Wein**, rutscht am 2. Tag auf Platz 8, aber bei der Konkurrenz ist das mehr als wacker geschlagen. Den PGV Sieg macht ihm niemand hier streitig!

Wurde mit Genuss zum Essen am Sonntagabend ausgetrunken.

## ***Das Endranking der Probe***

*(Guter Wein) – fehlerhafte Flasche...*

Platz 31 – **Terroir Al Limit; Les Manyes; 2006 rot** – 83,17 = **83/100**

1. Tag – 81,667 (Platz 31)
2. Tag – 84,667 (Platz 31)

### ***Sehr gute Weine (88-92 Punkte)***

Platz 30 – **Noguerals; Abellars; 2006 rot** – 89,25 = **89/100**

1. Tag – 89,5 (Platz 30)
2. Tag – 89 (Platz 29)

Platz 29 – **Ametller; Clos Mustardo; 2005 rot** – 89,665 = **90/100**

1. Tag – 91,33+++ (Platz 26)
2. Tag – 88 (Platz 30)

Platz 28 - **Clos Mogador; 2005 rot** – 90,5 = **91/100**

1. Tag – 90,67++ (Platz 28)
2. Tag – 90,33+++ (Platz 27)

Platz 27 – **Mas Martinet; Els Escurcons; 2006 rot** – 90,893 = **91/100**

1. Tag – 90,1666+ (Platz 29)
2. Tag – 91,667+++ (Platz 24)

Platz 26 – **La Conreria d´Scala Dei; Nona Petit; 2006 rot** – 91,165 = **91/100**

1. Tag – 92,33+ (Platz 20)
2. Tag – 90 (Platz 28)

Platz 25 - **Costers del Priorat (für Aldi Süd); Montecastillo; 2006 rot** – 91,5 = **92/100**

1. Tag – 91,667+ (Platz 25)
2. Tag – 91,33 (Platz 26)

Platz 24- **Ametller; Clos Corriol; 2006 rot** – 91,665 = **92/100**

1. Tag – 92+++ (Platz 21)
2. Tag – 91,33+ (Platz 25)

Platz 23 – **La Conreria d´Scala Dei; Iugiter; 2006 rot** – 92 = **92/100**

1. Tag – 91,667++ (Platz 23)
2. Tag – 92,33++ (Platz 22)

Platz 21 – **Clos I Terrasses Espana; Clos Erasmus; 2006 rot** – 92,165 = **92/100**

1. Tag – 91,33+++ (Platz 26)
2. Tag – 93++++ (Platz 17)

Platz 21 – **Mas d´en Gil; Coma Vella; 2005 rot** – 92,165 = **92/100**

1. Tag – 91,667++ (Platz 23)
2. Tag – 92,667++ (Platz 21)

### *Exzellente Weine (93-94 Punkte)*

**Platz 19 – Mas Martinet; Clos Martinet; 2006 rot – 92,665 = 93/100**

1. Tag – 92+++ (Platz 21)
2. Tag – 93,33+++ (Platz 16)

**Platz 19 – Mas Martinet; Martinet Bru; 2006 rot – 92,665 = 93/100**

1. Tag – 93+++ (Platz 16)
2. Tag – 92,33++ (Platz 22)

**Platz 17 – La Conreria d´ Scala Dei; Iugiter Selecció; 2005 rot – 92,833 = 93/100**

1. Tag – 93++ (Platz 18)
2. Tag – 92,665+++ (Platz 19)

**Platz 17 – Cellar Capafons – Osso; Sirsell; 2005 rot – 92,833 = 93/100**

1. Tag – 93+++ (Platz 16)
2. Tag – 92,665+++ (Platz 19)

**Platz 15 – Germans Duran; Trosset de Porrera; 2005 rot – 93,33 = 93/100**

1. Tag – 92,33 (Platz 19)
2. Tag – 94,33 (Platz 12)

**Platz 14 – Terroir Al Limit; Vi de Poble; 2006 rot – 93,665 = 94/100**

1. Tag – 93,665++++ (Platz 13)
2. Tag – 93,665 +++ (Platz 14)

**Platz 13 – Terroir Al Limit; Les Tosses; 2006 rot – 94,33 = 94/100**

1. Tag – 93,665++++ (Platz 13)
2. Tag – 94,665+++ (Platz 11)

### *Große Weine (95-96 Punkte)*

**Platz 11 – Terroir Al Limit; Arbossar; 2006 rot – 94,5 = 95/100**

1. Tag – 94++ (Platz 10)
2. Tag – 95+++ (Platz 9)

**Platz 11 – Elvi Wines; EL 26; 2005 rot – 94,5 = 95/100**

1. Tag – 94++ (Platz 10)
2. Tag – 95+ (Platz 10)

**Platz 9 – Cims de Porrera; Cims Garnatxa; 2005 rot – 94,833 = 95/100**

1. Tag – 94++ (Platz 10)
2. Tag - 95,665+++ (Platz 6)

**Platz 9 – Cellar Capafons – Osso; Vessants (Montsant); 2005 rot – 94,833 = 95/100**

1. Tag – 96+++ (Platz 4)
2. Tag -93,665++ (Platz 15)

**Platz 8 – La Conreria d´ Scala Dei; Iugiter; 2005 rot – 95 = 95/100**

1. Tag – 95,665++ (Platz 5)
2. Tag – 94,33++ (Platz 12)



**Platz 7 – Mas d'en Gil; Clos Fontá; 2005 rot – 95,33 = 95/100**

1. Tag – 95,33++ (Platz 6)
2. Tag – 95,33++ (Platz 7)

**Platz 6 – Terroir Al Limit; Dits del Terra; 2006 rot – 95,833 = 96/100**

1. Tag – 94,665+++ (Platz 8)
2. Tag – 97+++ (Platz 4)

**Platz 5 – Cims de Porrera; Cims Classic (Carignan); 2005 rot – 96 = 96/100**

1. Tag – 94,33+++ (Platz 9)
2. Tag – 97,665+++ (Platz 1)

**Platz 4 – Mas Martinet; Cami Pesseroles; 2006 rot – 96,165 = 96/100**

1. Tag – 95+++++ (Platz 7)
2. Tag – 97,33+++ (Platz 3)

**Platz 3 – Mas Martinet Assessoraments; Degustacio 0002; 2005 rot – 96,333 = 96/100**

1. Tag – 96+++ (Platz 2)
2. Tag – 96,665++ (Platz 5)

***Weltklasseweine (97-100 Punkte)***

**Platz 2 – Ficara Vins; Elia (Montsant); 2005 rot – 96,5 = 97/100**

1. Tag – 97,665++ (Platz 1)
2. Tag – 95,33+ (Platz 8)

**Platz 1 – Terra de Verema; Corelium; 2005 rot – 96,833 = 97/100**

1. Tag – 96+++ (Platz 2)
2. Tag – 97,665++ (Platz 2)