

Kleine 2006er Probe 09.-11.08.2009

Ort:

Bernburg

Verkoster für den Prioratführer: Torsten Hammer – Bernburg

Gäste (ohne Kommentare und Bewertungen):

Jörg Schulze – Greifswald (alle 3 Tage)

Bernd Müller – Bernburg (2.Tag)

1. Tag Blindverkostung, Aufdecken am Ende der Probe

6 h vor der Probe doppelt dekantiert

2. und 3. Tag – offen nach dem Ranking.

1. Tag

Wein 1

Dunkles Violetrot bis schwarz, offene, üppige Nase mit einem Fruchtkorb aus roten und schwarzen Früchten und einer schönen Frische. Auch am Gaumen fruchtbetont mit samtenem Tannin, zeigt Finesse. Legt im Laufe des Abends deutlich zu und geht mit großen 96/100 Th. aus der Blindprobe.

Sollte das aufgrund der Finesse schon der Melis gewesen sein?

Wein 2

Fast schwarz mit einer sehr noblen Nase, öffnet sich mehr und mehr und wird zum Riechraum. Schwarz, magisch, aristokratisch und tief. Am Gaumen voll, nobel und fein, schwarze Noten dominieren auch hier, später kommt eine deutliche Mineralik durch. Sehr schöne zum trinken animierende Frische. Weltklasse bei 97+/100 Th.

Das ist dann eher der Melis, hier will ich mich festlegen...

Wein 3

Schwarzviolett, verhaltener, einfacher und fruchtbetonter Duft mit likörigen Noten, die anfangs auch den Gaumen dominieren. Dazu Brombeere und lehmiger Schiefer, samtenes Tannin. Ein einfach zu erfassender Wein mit recht schwerem und hitzigem Charakter. Im Laufe des Abends legt er deutlich zu, das Hitzige verschwindet langsam, die Frucht bleibt sehr kompakt und Finesse ist noch immer Fehlanzeige. Verabschiedet sich mit sehr guten 89+/100 Th. aus der Blindprobe.

Ich setze auf den neuen Basiswein vom Celler Fuentes. Vom Solluna erwarte ich nach dem Erstkontakt zur Fira nicht viel mehr. Schon dieser Kommentar hier wäre ein Erfolg.

Wein 4

Schwarze offene Nase, würzig und lässt schnell einen hohen Syrah Anteil vermuten. Dunkle Frucht, Kaffee, Bitterschokolade – würde auch nach Porrera passen. Am Gaumen süßlich würzige Aromen, sehr voll, fast explosiv und sehr harmonisch bei schöner Frische.

Jahrgangstypischer 2006er, aber er gehört zweifelsfrei in die Spitze des Jahrgang. Große 96+/100 Th und er ist noch nicht an seinem Ende der Debatte.

Ich schwanke zwischen Gran Cruor (viel Syrah) und Trosset de Porrera (Porrera – Noten) und tendiere aber leicht zum Gran Cruor...

Wein 5

Schwarze Farbe, intensiv fruchtige und frische Nase, auch am Gaumen sehr stimmig mit Heidelbeeren und Brombeeren als dominierende Frucht, trinkt sich sehr schön, obwohl er eher kraftbetont wirkt, intensiver Abgang, recht lang und sehr harmonisch. Exzellente 94+/100 Th.

Da möchte ich doch stark darauf tippen, dass der Genesí von Vermunver aus dem Montsant nach seiner Überraschung im Dezember letzten Jahres erneut zu überzeugen weiß...

So würde Wein 1 der Trosset sein müssen, hier aber vermisste ich etwas das Porrera Feeling. Wein 1 ist Wein 5 nicht unähnlich aber auch deutlich besser... Schwere Sache, ich decke auf und erstens kommt es anders und zweitens als man denkt...

Wein 1

Vermunver; Gènesi Selecció; Montsant; 2006 rot;

Aus alten Grenache und Carignan Reben, 14,5°. Boah eh! Trumpft wie im Dezember ganz stark auf – sensationelles PGV bei 18 € in der Prioratführerselektion pro Flasche. 96/100 Th. – Platz 3

Wein 2

Cellers Melis; Melis; Priorat – Torroja; 2006 rot;

Er ist wie er ist! Sensationelle Weltklasse und einer der Besten 2006er im Priorat. Wie die 15,5° aufgrund der Frische kaum spürbar ist, so rechtfertigt er auch seinen ambitionierten Preis, der für Deutschland bei etwa 80 € liegen dürfte durch eine Wahnsinnsqualität. Für mich deutlich besser als die Bewertung durch Jay Miller. 97+/100 Th. – Platz 1

Wein 3

Germans Duran; Trosset de Porrera; Priorat – Porrera; 2006 rot;

Die Enttäuschung des Tages, wenn man bedenkt in welcher Liga der seltene Wein spielen will. Vielleicht zeigt er ja in den Folgetagen mehr, dennoch deutlich am ersten Tag abgeschlagen. 89+/100 Th. – Platz 5

Wein 4

Casa Gran del Siurana; Gran Cruor; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

Also haben wir es geahnt! 80% Syrah und ein großer Priorat vom Feinsten. Jeden Cent des aufgerufenen Preises wert und ein gerechtfertigter Anlass zur Sünde! Gehört zur Jahrgangsspitze!
96+/100 Th. – Platz 2

Wein 5

Celler Fuentes; Solluna; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

50% Grenache, 25% Carignan, 25% Merlot. **Chapeau bas!** Sonne und Mond in einer Flasche vereint und deutlich besser als zur Fira. Oder waren dort nur die Verkostungsbedingungen zu schlecht, die Weine vom Celler Fuentes vielleicht einfach nur zu warm? Schauen wir mal, was sich bei den anderen genaueren Tests ergibt. Tolles PGV für diesen neuen Einsteiger. 15°, die sehr gut verpackt sind.
94+/100 Th. – Platz 4

2. Tag – 1. Rückverkostung nach dem Ranking

Platz 5

Germans Duran; Trosset de Porrera; Priorat – Porrera; 2006 rot;

Offenere Nase, noch immer etwas likörig und hitzig am Gaumen wirkend. Die Mineralik kommt aber schon besser durch. Muss sich noch finden. Sehr gute 90+/100 Th.

Platz 4

Celler Fuentes; Solluna; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

Offene schiefrig, fruchtige Nase, viel Frucht und sehr gut im Lot, aber nicht mehr ganz so überraschend wie am ersten Tag. Samtenes Tannin und etwas hitziger als am ersten Tag. Für einen kleinen Wein dennoch sehr fair Sehr gute 91+/100 Th.

Platz 3

Vermunver; Gènesi Selecció; Montsant; 2006 rot;

Voll und zugleich sanft, explosiv am Gaumen und dennoch mild, harmonisch und mineralisch. Unbestritten ein sehr großer Montsant. 96+/100 Th.

Platz 2

Casa Gran del Siurana; Gran Cruor; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

Üppige Nase, sehr würzig – süßliche Aromen, reich und komplett, sehr rund. Geniale Nase, genial am Gaumen, genialer Charakter und ein unbestrittener Weltklassesyrah, der noch mal deutlich zugelegt hat. 98+/100 Th.

Platz 1

Cellers Melis; Melis; Priorat – Torroja; 2006 rot;

Sehr offener und erotischer Duft. Nasensex und Gaumenorgasmus im Parfümladen, lang, fein, intensiv. Macht Gänsehaut Ein Weltklassewein, der selbst in einem Jahr wie 2006 nach der Perfektion giert. Gehört an die Jahrgangsspitze. 99+/100 Th.

Am zweiten Tag gab es also keine Änderung im Ranking, aber Polarisierungen oben wie unten. Platz 4 und 5 sind deutlich zusammengerückt und Gran Cruor will dem Melis auf die Fersen rücken. Mittendrin bleibt der Gènesi das kleine Wunder eines großen Montsant.

Nach der Probe servierte ich meinen Gästen einen gereiften Wein aus dem Languedoc, den ich zu einem der besten Jahrgänge eines der besten Hersteller im Languedoc zähle, wo steht der Wein im Kontext zu den verkosteten Priorat-Weinen?

Prieure de Saint Jean de Bebian; Prieure de Saint Jean de Bebian Rouge; Côteaux du Languedoc; 1998 rot;

Eine ganz andere Baustelle, schöne Reife, aber auch sehr brav, es fehlen die mineralischen Eindrücke, die Priorat und Montsant hinterlassen, der Druck und die Aromenfülle der besten drei Weine der Probe. Insgesamt bekam der Bebian von mir die Note exzellent bei 94/100 Th. Nicht schlecht, aber zeigt das Niveau einer anderen Welt.

3. Tag – 2. Rückverkostung nach dem Ranking

Platz 5

Germans Duran; Trosset de Porrera; Priorat – Porrera; 2006 rot;

Dunkle, heute recht nobel wirkende Nase, an Stelle der likörig warmen Note heute Brombeeren in Form von Gelee und Sorbet, wirkt heute auch am Gaumen deutlich verbessert, kühler und harmonischer als an den ersten beiden Tagen. Bleibt aber kompakt und sehr konzentriert. Das samtene Tannin und die Struktur verweisen auf eine gute Lagerfähigkeit. Schöne Länge. Jetzt 92+/100 Th.

Platz 4

Celler Fuentes; Solluna; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

Wirkt bereits etwas oxydiert. Besser diesen Wein nicht drei Tage offen lassen – was ja eigentlich auch wahrlich nicht Not tut. Deutlich betonte Säure. Heute nur noch 87/100 Th.

Platz 3

Vermunver; Gènesi Selecció; Montsant; 2006 rot;

Noch immer sehr gut zu trinken, auch wenn die Spannung und der Druck schon geringer geworden ist. Noch immer ein exzellenter Wein. 94/100 Th.

Platz 2

Casa Gran del Siurana; Gran Cruor; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

Man möchte diesen Wein am Liebsten immer noch per Nase aus dem Glas schnüffeln, aber auch am Gaumen geht immer noch voll die Post ab. Ein Syrah – orientierter Wein vom Feinsten. 98/100 Th.

Platz 1

Cellers Melis; Melis; Priorat – Torroja; 2006 rot;

Auch hier ein ganz großer Monumentalfilm, der auch am dritten Tag nichts von seiner spannungsgeladenen Handlung einbüßt. 99/100 Th.

Endranking:

Sehr gute Weine:

Platz 5

Germans Duran; Trosset de Porrera; Priorat – Porrera; 2006 rot;

1. Tag 89+; 2. Tag 90+; 3.Tag 92+; Durchschnitt 90,33+ = **90/100 Th.**

Platz 4

Celler Fuentes; Solluna; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

1. Tag 94+; 2. Tag 91+; 3.Tag 87; Durchschnitt 90,66+ = **91/100 Th.**

Großer Wein:

Platz 3

Vermunver; Gènesi Selecció; Montsant; 2006 rot;

1. Tag 96; 2. Tag 96+; 3.Tag 94; Durchschnitt 95,33+ = **95/100 Th.**

Weltklasseweine:

Platz 2

Casa Gran del Siurana; Gran Cruor; Priorat – Bellmunt; 2006 rot;

1. Tag 96+; 2. Tag 98+; 3.Tag 98; Durchschnitt 97,33+ = **97/100 Th.**

Platz 1

Cellers Melis; Melis; Priorat – Torroja; 2006 rot;

1. Tag 97+; 2. Tag 99+; 3.Tag 99; Durchschnitt 98,33+ = **98/100 Th.**