

## **2004 - 5 Jahre danach – Zwischenbilanz**

Probenprotokoll

Alle Weine verkostet nach Einzelflights über mehrere Tage, am ersten Tag jeweils blind.  
Verkoster: Torsten Hammer, zum Teil mit verschiedenen Gästen

Klaus-Peter Werner verkostete in Ulm einen Teil der Weine zeitgleich, die Notizen folgen im Anschluss zum Bernburger Protokoll.

### **1. Der Montsantflight**

Alle drei Weine mit schönem dunklen Schwarzrot, sehr schön im Glase funkelnd. Blind am 06.10.2009 verkostet, am 07. und 08.10.2009 offen nachverkostet.

#### ***Wein 1 - blind – 06.10.2009***

Offene einladende Nase, fruchtbetont, vanillig, am Gaumen eine schöne Attacke bei mittlerer Kraft. Frucht und Marzipan. Samtenes Tannin und schöne Ausgewogenheit, insgesamt sehr trinkig. Exzellente 93+/100 Th.

#### **Vinyes d' en Gabriel; L' Heravi Crianca; Montsant; 2004 rot (Privatkeller)**

2. Tag: Es dominieren zunächst Erdbeeren an der Nase, die sich immer noch kühl, frisch und offen präsentiert. Nach wie vor mit sehr viel Spaß zu trinken, harmonischer und kräftiger Wein, aber nicht ohne Finessen. Eine kleine Fruchtbombe mit schöner Mineralik. Exzellente 94/100 Th.

3. Tag: Unverändert in der Nase und am Gaumen, noch immer voll auf der Höhe. Exzellente 94/100 Th.

1. Test: 93+; 2. Test: 94; 3. Test: 94 - Durchschnitt: 93,67+ = **94/100 - exzellenter Wein**

#### ***Wein 2 - blind – 06.10.2009***

Sehr offene Nase, facettenreich. Frische Frucht hinter staubiger Mineralik. Kräftige Attacke, sehr voll am Gaumen, aber nicht schwer. Bestens ausgewogener und durchaus großer Wein. Große 95/100 Th.

#### **Celler Els Guiamets; Isis; Montsant; 2004 rot (Privatkeller)**

2. Tag: Tiefer, üppiger und vielschichtiger Duft, sexy. Auch am Gaumen erneut eine Liga höher spielend als die anderen beiden Weine des Flights. Zeigt Eleganz, Kraft und Rasse und ist eine erste gewaltige positive Überraschung bei der 2004er Zwischenbilanz. Große 96/100 Th.

3. Tag: Noch immer große 95/100 Th. Der mit Abstand beste Isis, den ich bislang getrunken habe!

1. Test: 95; 2. Test: 96; 3. Test: 95 - Durchschnitt: 95,33 = **95/100 - großer Wein**

### *Wein 3 - blind – 06.10.2009*

Der dunkelste der drei Weine, erst leicht geöffnete, fruchtbetonte Nase. Legt aber im Glas immer mehr zu. Am Gaumen eine schöne Frische, erneut sehr fruchtbetont, schöner Nachhall bei mittlerem Körper, sehr harmonisch und ausgewogen. Braucht noch viel Luft und gewinnt im Laufe des Abends noch deutlich an Noblesse. Exzellente 93/100 Th.

#### **Vermunver; Genesi Selecció; Montsant; 2004 rot (Privatkeller / Prioratführerselektion)**

2. Tag: Etwas wärmer und liköriger an der Nase, inzwischen gut geöffnet. Am Gaumen ebenfalls heute kräftiger, aber auch hitziger und zunächst alkoholisch wirkend. Legt dann aber erneut wieder zu und erreicht wieder exzellente 93/100 Th.

3. Tag: Etwas langweiliger und weniger frisch, bereits beginnende Anzeichen von Oxydation. Hat entsprechend etwas abgebaut und erreicht nur noch sehr gute 90/100 Th. Sollte entsprechend innerhalb von 2 Tagen getrunken sein, während bei den anderen beiden Weinen kein Anlass zur Eile besteht.

1. Test: 93; 2. Test: 93; 3. Test: 90 - Durchschnitt: 92 = **92/100 – sehr guter Wein**

## **2. Der Gratallopsflight**

### *Wein 4 – blind - 09.10.2009*

Dunkles Purpurrot, offene, noble, fruchtbetonte und frische Nase mit viel roter Johannisbeere und Kirsche, wirkt kühl. Am Gaumen der Nase entsprechend, dazu kommt staubiger Schiefer. Der Wein ist recht pur und klar, ansprechend, harmonisch und zeigt eine schöne Frische. Reintönig und trinkig. Sehr gute 91/100 Th.

#### **Costers del Siurana; Miserere; Priorat (Gratallops); 2004 rot (Musterflasche)**

2. Tag – blind: Gefällig mit fruchtbetonter Nase, etwas Garrigue, sehr ausgewogen und harmonisch, schönes Tannin. Sehr straight. Inzwischen deutlich als Prioratwein erkennbar, ältere Misererejahrgänge wirkten oft "eher spanisch". Somit ein Zugewinn. Sehr gute 92/100 Th.

In der Nachverkostung nach dem Ranking: Finessebetont und auch sehr gut zu trinken. Aber auch deutlich einfacher gestrickt als der etwas günstigere L'Espill. Sehr gute 91/100 Th.

Nach 7 Tagen noch immer in derselben Liga spielend, 91/100 Th. Gesamtfazit:

Ein sehr gut zu trinkender und einfacher Spaßwein, der das Priorat inzwischen besser definiert als die mir bekannten Weine aus den 90ern, die mit vanilligem Holz die eigentlich schöne klare Frucht verdrängten. Er kostet allerdings den Prestigepreis eines Prioratpioniers. Wir fahren hier mit dem Porsche auf der geschwindigkeitsbegrenzten Autobahn und haben die Polizei im Nacken...

1. Test: 91; 2. Test: 92; 3. Test: 91; 4. Test: 91 - Durchschnitt: 91,25 = **91/100 - sehr guter Wein**

### **Wein 5 – blind – 09.10.2009**

Dunkles Purpurrot. Offene, dunkelfruchtige Nase, Brombeere, Schwarzkirsche, dazu eine schöne frische Mineralik und ein Hauch geraspelte Bitterschokolade. Am Gaumen explosiv, vielschichtig und mit üppiger, klarer Frucht und samtenem Tannin. Exzellente 94+/100 Th.

#### **Celler Cecilio; L´ Espill; Priorat (Gratallops); 2004 rot (Prioratführerselektion)**

2.Tag – blind: An der Nase ein Zugewinn, üppige Würze. Sehr komplex und vielschichtig, macht viel Spaß und zeigt auch eher ungewöhnliche, exotische Facetten.  
Exzellente 94+/100 Th.

In der Nachverkostung nach dem Ranking am 3. Tag am Besten. Sehr noble, dunkle Nase, ein wunderbarer Wein, den man nicht zu schnell vorverurteilen sollte. Jetzt große 95+/100 Th.

Auch nach 6 Tagen unverändert gut zu trinken und wird erneut mit 94+/100 Th. bewertet.  
Gesamtfazit: Ein sehr zuverlässiger Weinwert mit dem, was Gratallops auszeichnet, kirschige reiche Frucht und viel Schiefer, dazu immer wieder schöne Nuancen einer geschmacklichen Vielfalt und Tiefe. Macht schon viel Spaß, wird aber noch lange mitspielen. Bester L´ Espill bis 2004... Für die Kategorie ein gutes PGV.

1. Test: 94+; 2. Test: 94+; 3. Test: 95+; 4. Test: 94+ - Durchschnitt: 94,25++++ = **94/100 - exzellenter Wein**

### **Wein 6 – blind – 09.10.2009**

Funkelndes dunkles Kardinalsrot, offene und noble Nase von schöner Frische. Am Gaumen sehr harmonisch und trinkbereit. Nur Frucht, samtenes Tannin und Schiefer - ein schöner Trinkspaß. Sehr gute 92+/100 Th.

#### **Costers del Siurana; Clos de l´ Obac; Priorat (Gratallops); 2004 rot (Musterflasche)**

2. Tag – blind: Fruchtbetonte und gerade Nase, sehr klar. Auch am Gaumen fein und wieder sehr gradlinig. Saftige Kirschen und Schiefer. Harmonisch und von fast burgundischer Tiefe. Baut im Glas auf. Mir fehlen aber Spitzen, Ecken und Kanten für eine bessere Wertung.  
Exzellente 93+/100 Th.

Sehr finessenreicher Priorat, fast schon ins burgundische gehend. Am dritten Tag wieder sehr gute 92+/100 Th.

Bei der Nachverkostung nach 6 Tagen ist auch er nochmals aufgeblüht und hat eine schön entwickelte Nase. Leider auch ein etwas trocknendes Tannin. Exzellente 93/100 Th.  
Gesamtfazit: Der Clos de l´ Obac bleibt sich in seinem burgundisch orientierten Stil treu und ist erneut ein exzellenter Wein. Aber inzwischen gibt es so viel Konkurrenz im Priorat, dass er ein wenig untergeht. Er wird dennoch seine Fans finden, denn er ist seiner eigenen Tradition sehr verpflichtet.

1. Test: 92+; 2. Test: 93+; 3. Test: 92+; 4. Test: 93 - Durchschnitt: 92,5+++ = **93/100 - exzellenter Wein**

### **Wein 7 – blind – 09.10.2009**

Schwarzrot mit funkelnem Kern, sehr noble, schwarze, sexy Nase, sehr vielschichtig und komplex. Betörend an der Nase wie auch am Gaumen. Enorm gut zu trinken, vielschichtig, fein und auch komplex. Ein spannender, aber auch erotischer Film. Groß. Schöne Länge. 96/100 Th.

#### **Celler Cecilio; Negre; Priorat (Gratallops); 2004 rot (Privatkeller)**

2. Tag – blind: Üppige, komplexe Nase, sehr offen und vielschichtig. Macht erneut viel Spaß und ist noch immer gut zu trinken, wenn auch der ganz große Aha-Effekt des ersten Tages fehlt. Exzellente 94/100 Th.

In der Nachprobe nach dem Ranking leicht abgebaut, etwas krautige Nase, aber noch immer offen und vielschichtig. Inzwischen das, was er sein soll, ein sehr guter Basiswein. Sehr gute 92/100 Th.

Nach 6 Tagen unverändert zum 3. Tag. 92/100 Th. Gesamtfazit: Kann eine faszinierende Flasche gewesen sein, wenn man eine solche erwischt, dann sollte man sich den Spaß gleich gönnen. Aber auch im Rahmen seiner Klasse ein wirklich sehr guter Wein, dem man ruhig eine Zeit Kellerreife gönnen darf.

1. Test: 96; 2. Test: 94; 3. Test: 92; 4. Test: 92 - Durchschnitt: 93,5 = **94/100 - exzellenter Wein**

### **Wein 8 – blind – 09.10.2009**

Funkelnendes, dunkles Purpurrot, leicht offene Nase, Kirschen dominieren den Mix aus roten und schwarzen Früchten. Am Gaumen einfacher als die anderen Weine der Probe, aber sehr stimmig, einfach und sehr ausgewogen. Sehr gute 90/100 Th.

#### **Costers del Siurana; Miserere; Priorat (Gratallops); 2003 rot (Musterflasche)**

2.Tag – blind: Frucht, Kaffee und Schiefer, recht puristisch und mit mineralischer Säure. Angenehm zu trinken. Sehr gute 92+/100 Th.

Gefällt mir nach 3 Tagen wieder etwas weniger gut, wie am ersten Tag sehr gute 90/100 Th. Wäre für einen Basispriorat ganz okay, aber leider ist er preislich nicht mehr.

Nach 7 Tagen hat er nochmals etwas zugelegt und ist wieder fast so gut wie am zweiten Tag und auch im direkten Vergleich knapp besser als der 2004er Miserere. Erstaunliche Frische und Finesse für den Jahrgang. Sehr gute 92/100 Th. Gesamtfazit: Eigentlich nicht anders als beim 2004er Miserere. Es erstaunt die Frische und eine relative Leichtigkeit ("nur" 13,5° Alkohol gegenüber 14,° in 2004)

1. Test: 90; 2. Test: 92+; 3. Test: 90; 4. Test: 92 - Durchschnitt: 91+ = **91/100 - sehr guter Wein**

### **Wein 9 – blind - 09.10.2009**

Funkelndes Purpur, kühle, fruchtbetonte, reine Nase, am Gaumen, klare, reife Frucht, ausgewogen, frisch, lang und fein. Burgundischer Stil eines Prioratweins.  
Exzellente 94/100 Th.

### **Costers del Siurana; Clos de l' Obac; Priorat (Gratallops); 2003 rot (Musterflasche)**

2. Tag – blind: Hat sich in der Nase noch etwas verschlossen, aber am Gaumen bleibt er sehr gut zu trinken. Sehr harmonisch, finessenreich und frisch, auch wenn der letzte Kick fehlt.  
Sehr gute 92+/100 Th.

Bestätigt seinen Eindruck vom 2. Tag auch bei der Nachverkostung nach dem Ranking.  
92+/100 Th.

Nach 6 Tagen hat auch dieser Wein nochmals zugelegt und erreicht wieder den Wert vom ersten Tag. Gute burgundisch orientierte Finesse, auch ein etwas trockenes Tannin, aber insgesamt harmonischer und ausgewogener als der 2004er. Exzellente 94/100 Th.

Gesamtfazit: Auch hier besticht der 2003er durch ein mehr an Frische und Ausgewogenheit - wie beim Miserere 13,5° Alkohol statt 14,5° in 2004. Insgesamt leicht zu bevorzugender Clos de l' Obac.

1. Test: 94+; 2. Test: 92+; 3. Test: 92+; 4. Test: 94 - Durchschnitt: 93+++ = **93/100 - exzellenter Wein**

## **3. Der Porreraflight**

### **Wein 10 – blind – 10.10.2009**

Schwarzrot mit Purpurrand, frische Nase, die beim Schwenken stärker und offener wird. Am Gaumen sehr harmonisch und überaus gut zu trinken. Besetzt den Gaumen mit einer sehr schönen und üppigen Frucht, wirkt sehr voll und spicy bei einer schönen Frische. Im Abgang ein wenig hauchdünn geraspelte Bitterschokolade. Exzellente 94/100 Th.

### **Celler Cal Pla; Mas d' en Compte; Priorat (Porrera); 2004 rot (Musterflasche)**

2. Tag: Sehr nobel an Nase und Gaumen, auch hier ein leichter Zugewinn durch viel Luft. Die Schokonoten kommen stärker zum Vorschein, dazu dunkle Frucht und Weihnachtsgewürze. Zeigt sich noch weiter ausbaufähig. Große 95+/100 Th.

Er hat auch in der Verkostung nach dem Ranking zugelegt und setzt sich nun an die Spitze der 4 Porrera Weine. Super Entwicklung im Laufe der Zeit, sexy Nase und am Gaumen nicht ohne Finesse, was für Weine dieser Preisklasse eher selten ist. Große 95+/100 Th.

Auch nach einer Woche noch kräftig, ausgewogen und typisch für Porrera. Viel Spaß, aber auch einige likörige Noten im Glas. 94/100 Th. Gesamtfazit: Ein wunderbarer Wein in der Priorat-Mittelklasse. In Deutschland auch gut erhältlich, vor Ort im Priorat mit exzellentem PGV. Der 2004er ist ein "kleiner" Großer! Eile tut keinesfalls Not, auch wenn er schon jetzt viel Spaß macht.

1. Test: 94+; 2. Test: 95+; 3. Test: 95+; 4. Test: 94 - Durchschnitt 94,5+++ = **95/100 - großer Wein**

### ***Wein 11 – blind – 10.10.2009***

Sehr dunkle, funkelnde schwarzrote Farbe. Frische rotfruchtige Nase, hinten etwas platt gedrückt. Mineralik nach feuchtem Lehm. Schöne Frische am Gaumen, knackige, sehr reintonige Frucht. Auch im Abgang frisch und etwas spicy, dazu Schwarzkirsche. Etwas einfacher gestrickt, aber klar und trinkig. Sehr gute 92/100 Th.

### **Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negra; Priorat (Porrera); 2004 rot (Privatkeller)**

2. Tag: Immer noch eine sehr schöne, fruchtbetonte Nase, inzwischen etwas offener. Am Gaumen wunderbar harmonisch. Exzellente 93/100 Th.

Ein Basiswein, der sehr viel Trinkspaß vermittelt, ausgewogen und 5 Jahre Alter ohne weiteres verkraftend. Und er ist noch nicht an seinem Ende. Sehr gute 91/100 Th.

Hat wieder zugelegt und ist auch nach einer Woche super gut zu trinken. Fester und hinsichtlich der Qualität bei so lange geöffneter Flasche besser als der Negre von Celler Cecilio. Exzellente 93/100 Th. Gesamtfazit: Ein wunderschöner Basiswein, eigentlich in jedem Jahr zu empfehlen. Der 2004er macht da natürlich keine Ausnahme. Viel Priorat für günstiges Geld.

1. Test: 92; 2. Test: 93; 3. Test: 91; 4. Test: 93 - Durchschnitt 92,25 = **92/100 - sehr guter Wein**

### ***Wein 12 – blind – 10.10.2009***

Schwarzrot mit funkelndem Kern. Leicht geöffneter, frischer und animierender Duft. Am Gaumen dunkelfruchtig, klar und rein. Explodiert förmlich. Kraftbetonter, leicht liköriger Abgang, dennoch dominiert Frische und Frucht. Keine negativen Attribute! Noch ausbaufähig. Exzellente 93+/100 Th.

### **Bodegas Ametller; Es Igols; Priorat (Porrera); 2004 rot (Musterflasche)**

Der Erzeuger ist eigentlich in La Morera de Montsant ansässig, aber der Els Igols stammt aus einer einzigen Parzelle, die zu Porrera gehört.

2. Tag: Zeigt inzwischen eine offenere und dunkelfruchtige Nase und auch die Porrera-typischen Kaffee- und Schokonoten schimmern inzwischen durch. An Nase und Gaumen sehr edel. Auch dieser Wein hat mit viel Luft zugelegt und ist als Porrera Wein erkennbar. Exzellente 94+/100 Th.

Der in La Morera ansässige Erzeuger hat eine Parzelle auf dem Gebiet Porreras (Lage Coma d'en Romeu). Aus dieser kommt sein Spitzenwein, den ich hier erstmals ins Glas bekomme. Ein sehr schöner und harmonischer Wein, der auch gut nach Porrera schmeckt. Exzellente 94+/100 Th.

Auch nach einer Woche entströmt ein üppiger und typischer Porrera Duft dem Glase. Schnüffelstoff, der sich aber auch sehr gut trinken lässt. Sehr harmonisch. 94/100 Th. Gesamtfazit: Eine sehr schöne Neuentdeckung und ein Wein, nach dem die Ausschau lohnt. Vielleicht verirren sich demnächst auch einige Kisten davon in meine Prioratführerselektion.

1. Test: 93+; 2. Test: 94+; 3. Test: 94+; 4. Test: 94 - Durchschnitt 93,75+++ = **94/100 - exzellenter Wein**

### ***Wein 13 - blind – 10.10.2009***

Der dunkelste der vier Porrera Weine am Start. Üppiger und typischer tiefer Porrera - Duft, süßliche, reife dunkle Frucht, gepaart mit Schokonoten, sexy. Auch am Gaumen sehr porreratypisch mit dunkler Frucht, Tapenade von schwarzen Oliven, richtig stark kakaohaltiger "Herrenschokolade" und warmen Schieferplatten. Sehr komplex und immer ausgewogen. Toller, männlicher, aber nicht uneleganter Wein. Nachhaltig. Schönes Kino, großer Wein. 96/100 Th.

### **Sangenis I Vaque; Vall Por; Priorat (Porrera); 2004 rot (Prioratführerselektion)**

2. Tag: Erneut viel Bitterschokolade, Tapenade von schwarzen Oliven und dunkle Frucht. Etwas gefälliger und glatter, aber nach wie vor ein großer Wein. Unglaublich gutes PGV und ein würdiger Nachfolger des ebenso überragenden 2003ers. Große 95/100 Th.

Auch hier in der Verkostung nach dem Ranking ein kleines Zwischentief, aber auf sehr hohem Niveau. Zeigt auch noch immer gute Reserven für die Zukunft. Exzellente 93+/100 Th.

Nach einer Woche wieder etwas erholt. Er verlässt mit exzellenten 94/100 Th. die Bühne. Gesamtfazit: Einer der Prioratweine mit dem besten Preis- Genussverhältnis, immer eine sichere Bank. Typisch Porrera. Wenn man eine perfekte Flasche erwischt hat, dann ist diese nach ca. 5 bis 8 Stunden Luft derzeit am Besten. Und man macht dann auch nichts falsch, diesen ungemein süffigen Prioratwein dann genüsslich weg zu schlabbern...

1. Test: 96; 2. Test: 95; 3. Test: 93+; 4. Test: 94 - Durchschnitt 94,5+ = **95/100 - großer Wein**

## **4. Der Falset / El Molarflight**

Im nächsten Flight finden wir zwei Weine von Dörfern, die außerhalb der DOQ liegen, aber in ihrer Gemarkung zur DOQ Priorat zugehörige Flächen haben. Dazu ein als DO Montsant erhältlicher Wein.

### ***Wein 14***

#### ***1.Tag - blind - 10.10.2009***

Dunkle, noch leicht verschlossene Nase, die ich eigentlich eher ins Montsant stecken möchte. Dazu eine ganze Holzwerkstatt. Am Gaumen baut sich Kraft auf, aber auch hier noch sehr vom Holz maskiert, dazu ein kräftiges Tannin. Verschließt sich in der Nase wieder etwas, übrig bleibt der Kern des Holzes... 90/100 Th., sehr guter Wein.

**Celler Capafons - Osso; Masia Esplanes; Montsant; 2004 rot** (Musterflasche)

Auch in der zweiten Verkostung (offen) viel Holz. Der Eindruck des ersten Tages bleibt bestehen. Sehr gute 89/100 Th.

In der Verkostung nach dem Ranking gefällt er mir noch etwas weniger. Biber werden ihn mehr mögen. 87+/100 Th.

Nach 7 Tagen ist er noch immer deutlich vom Holz dominiert, aber jetzt kommen inzwischen dunkle Fruchtnoten hinzu. Sehr gute 90/100 Th. Gesamtfazit: Etwas weniger Betonung auf das Holz hätte dem Wein sicher besser gestanden. Dass dahinter noch Frucht ist, beginnt sich später nach etlichen Tagen zu zeigen. Besser noch liegen lassen und hoffen.

1. Test: 90; 2. Test: 89; 3. Test: 87+; 4. Test: 90 - Durchschnitt: 89 - **89/100 - sehr guter Wein**

**Wein 15**

**1.Tag - blind - 10.10.2009**

Offene, noble und sehr verspielte Nase, fein und vielschichtig. Sehr spannend mit ständig neuen Noten. Soft, kuschelig und mit sehr viel Finesse. Toll zu trinken! Große 95/100 Th.

**La Perla del Priorat; Noster; Priorat (El Molar); 2004 rot** (Prioratführerselektion)

In der offenen 2. Verkostung zeigt sich die Nase wie ein lautes, üppiges Biest. Vielschichtig, elegant, finessenreich, aber auch mit schöner Schiefermineralik. Eigentlich schon eine Frechheit zu diesem Preis, diese übernatürlich gute Flasche macht Spaß, Spaß, Spaß... Zeigt immer noch Größe. 95/100 Th.

Auch in der Verkostung nach dem Ranking eine sehr überraschend gute Flasche - exzellentes PGV. 94/100 Th.

Selbst nach einer Woche hat er nichts eingebüßt! Die Mineralik ist etwas deutlicher, noch immer viel Finesse und ein ganzer Korb knackiger roter Früchte. Chapeau bas! 94/100 Th. Gesamtfazit: Ein Basispriorat mit Ambitionen... Schon zum zweiten Mal hintereinander habe ich quasi eine perfekte Flasche davon getrunken. Es tut sich Goldgräberstimmung auf, ich muss mir erstmal selber noch was davon weglegen, bevor noch andere auf den Geschmack kommen.

1. Test: 95; 2. Test: 95; 3. Test: 94; 4. Test: 94 - Durchschnitt: 94,5 - **95/100 - großer Wein**

**Wein 16**

**1.Tag - blind - 10.10.2009**

Weiche Nase mit süßlicher, gefälliger Frucht, dazu leichte Stallnoten. Am Gaumen Frucht und Frische, sehr gut zu trinken, wenn auch etwas puristisch wirkend. Noch etwas sprödes Tannin, legt aber mit der Zeit deutlich zu. Verlangt nach viel Luft. 93+/100 Th.

**Piro de Matret; Carlets; Priorat (Falset); 2004 rot** (Privatkeller)



Am zweiten Tag eine schöne Nase, sanft und vielschichtig. Er wird weiter besser mit der Zeit. Entwickelt sich zu Weihnachtsgewürzen und exotischen Noten hin und offenbart eine schöne Finesse. 94+/100 Th.

Bestätigt sich auch in der Verkostung nach dem Ranking mit exzellenten 94+/100 Th.

Nach 7 Tagen zeigt er eine üppige Nase und ist am Gaumen sehr klar, mineralisch und fruchtbetont. Wirkt überhaupt nicht wie ein Wein mit 14°. Beansprucht jetzt das Attribut groß. 95/100 Th. Gesamtfazit: Ein rarer Vogel, der leider nur einmal fliegt... Dieser Produzent hat leider bislang nur einen einzigen Wein herausgegeben, aber wer von diesem Wein etwas sieht, darf sich durchaus glücklich schätzen. Inzwischen wahrscheinlich komplett verkauft.

1. Test: 93+; 2. Test: 94+; 3 Test: 94+; 4. Test: 95 - Durchschnitt: 94+++ - **94/100 - exzellenter Wein**

## **5. Der Poboledaflight**

### *Wein 17*

#### **1. Tag - blind - 10.10.2009**

Sehr üppige Nase, offen und viel versprechend, komplex und sogar sexy. Schiefe Noten und viele Kirschen, klar und rein. Schönes Wechselspiel zwischen der Mineralik und der Frucht. Beachtlich gute Interpretation des Terroirs von Poboleda. Sehr ausgewogen und harmonisch. Exzellente 94+/100 Th.

#### **Cellers Unió; Roureda Llicorella Selecció Especial; Priorat (Poboleda); 2004 rot (Privatkeller)**

Auch am zweiten Tag stellt sich hier ebenso die Frage nach einer erneut perfekten Flasche. Dieser bislang unterschätzte Wein hat sich sehr schön entwickelt. Frischer und üppiger, offener Duft, viel Schiefer und noch mehr reife, gequetschte Kirschen. Intensiv, aber ohne Schnickschnack. Am Gaumen ebenso sehr viel Spaß. Exzellente 93+/100 Th.

In der Nachverkostung nach dem Ranking erneut eine offene geniale Nase, sehr harmonisch und auch Eleganz zeigend. Mit seinem Platznachbarn Carlets auf Augenhöhe. 94/100 Th.

Auch nach 9 Tagen eine noch immer üppige Nase und eine schöne Frucht, die Kirschen sind ein wenig saurer geworden, aber noch immer auf sehr hohem Niveau. Chapeau! Exzellente 93/100 Th. Gesamtfazit: Eine sehr gelungene Überraschung. Sollte man durchaus mitnehmen, wenn man ihn irgendwo noch findet. Ernstzunehmender Mittelklasse-Priorat aus einer kooperativenartigen Produktion. Nötigt allen Respekt ab und macht sehr viel Spaß.

1. Test: 94+; 2. Test: 93+; 3. Test: 94; 4. Test: 93 - Durchschnitt 93,5++ - **94/100 - exzellenter Wein**

## **Wein 18**

### **1. Tag - blind - 10.10.2009**

Dunkle, schwarze Nase, sehr nobel und frisch, fast düster und geheimnisvoll. Auch am Gaumen sehr nobel und "schwarze Magie". Nimmt den Gaumen voll in Beschlag. Sehr harmonisch und kraftbetont mit sanfter werdendem, versöhnlichem Nachhall. Könnte polarisieren, da es sicher für den einen oder anderen zu viel des Guten ist. Ich gebe begeisterte 95+/100 Th.

### **Terres de Vidalba; Tocs; Priorat (Poboleda); 2004 rot (Prioratführerselektion)**

Einen Tag später erneut mit lauter, üppiger, aber auch sehr nobler Nase einmarschierend. Zeigt in der Nase Ambitionen auf einen sehr großen Wein und ist am Gaumen deutlich stimmiger. Großes Abenteuerkino, bei dem einfach alles stimmt. Mit diesem guten Spannungsbogen will er einfach an die Spitze dieser Verkostung. 97/100 Th.

Auch in der vergleichenden Verkostung nach dem Ranking zeigt er, dass er all seine direkten Verfolger deutlich abschüttelt. Große 96+/100 Th.

Nach 9 Tagen hat er den Nasen - Zauberumhang abgestreift, aber nach wie vor beeindruckt er. Am Gaumen zeigt er dafür inzwischen sehr viel Spaß, er steht wie eine Eins im Glas. Ein Powerpaket, aber nicht ohne Finesse. Große 96/100 Th. Gesamtfazit: Der Tocs begeistert von Mal zu Mal mehr, ein großer Wein aus Poboleda von einem Garagisten und zu einem sehr fairen Preis, fast schon schnäppchenverdächtig.

1.Test: 95+; 2. Test: 97; 3.Test: 96+; 4. Test: 96 - Durchschnitt 96++ - **96/100 - großer Wein**

## **Wein 19**

### **1. Tag - blind - 10.10.2009**

Dunkel und noch etwas verschlossen, sehr verhalten, beinahe schüchtern, aber sehr korrekt nach Poboleda mit einer betont kirschtönenigen Frucht duftend. Am Gaumen geht schon ziemlich deutlich die Post ab. Kraft, Frische, sehr viel Mineralik - mehr Stein als Frucht. Dieses Kraftpaket will definitiv noch Zeit haben. Etwas angeschliffenes, raues Tannin und den Gaumen streng erziehend. Hat Charakter. Exzellente 93+/100 Th.

### **Burgos Porta; Mas Sinén Negre; Priorat (Poboleda); 2004 rot (Prioratführerselektion)**

Am zweiten Tag dunkler, noch etwas verschlossener Duft, aber sehr nobel. Am Gaumen bereits deutlich überzeugender Wein. Große 95+/100 Th.

In der Verkostung nach dem Ranking haut er ein wenig als Kraftprotz auf den Tisch, gleichzeitig ein sehr typischer und rassiger Vertreter des Dorfes Poboleda. Exzellente 94+/100 Th.

Nach 9 Tagen in der Nase überwältigend offen. Allerdings lässt er im Gegensatz zu den anderen beiden Weinen aus Poboleda Eleganz am meisten vermissen. Ein Wein für Fruchtkraftprotztrinker. Aber auch noch für wesentlich spätere Nachverkostungen gemacht. 94+/100 Th. Gesamtfazit: Sehr ehrlicher und auf seine Weise faszinierender Wein mit sicher

noch jeder Menge Reserven. Jetzt ideal für Leute, die mal einen fruchtig - steinigen Hau-drauf ins Glas bekommen wollen. Ein Winterpriorat! Korrektes PGV.

1. Test: 93+; 2. Test: 95+; 3. Test: 94+; 4. Test: 94+ - Durchschnitt 94++++ - **94/100** - **exzellenter Wein**

## **6. Der La-Vilella-Altaflight**

### ***Wein 20***

***1. Tag - blind - 22.10.2009***

Schwarzrot mit funkelndem Kern, leicht geöffnete Nase, wird mit der Zeit lauter. Frisch hergestelltes Pflaumenmus mit Zimt und Nelken. Dann auch Konzentrat einer Fruchtbowle, wie es sie früher in der Tschechoslowakei gab. Am Gaumen in vollendeter Harmonie zu trinken, finessebetont, zärtlich und von schöner Länge. Reife kirschige Frucht und sanfte Schiefernoten. Großer Wein. 95/100 Th.

**Cartoixa de Montsalvat; Montgarnatx; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot** (Privatkeller / Prioratführerselektion)

Baut am 2. Tag am Gaumen deutlich mehr Kraft auf, bleibt dennoch ein sehr ausgewogener Wein mit süßer und reifer Frucht. 94+/100 Th.

Legt nach vier Tagen nochmals zu und zeigt Größe. 95+/100 Th.

Nach fünf Tagen noch immer groß, harmonisch und ein wunderbarer Genusswein. 95+/100 Th. Gesamtfazit: Eine sehr überraschender Wein. Sehr gutes PGV. Zeigt die Ambitionen des Winzers, auch mit dem kleineren Wein ein Monument zu schaffen.

1. Test: 95; 2. Test: 94+; 3. Test: 95+; 4. Test: 95+ - Durchschnitt 94,75+++ - **95/100** - **großer Wein**

### ***Wein 21***

***1. Tag - blind - 22.10.2009***

Fast schwarz, beinahe undurchdringlich. Nobel und tief in der Nase, Wellen schlagend. Mal leiser, mal lauter - Musik in der Nase - er tanzt mit Wein 22 um die Wette. Mit der Zeit baut sich ein Imperium der Düfte auf. Spielt vom ersten Schluck an in einer anderen Liga, der der Weltklasseweine. Von exotischer, wie auch verspielter Machart, wunderbar reife Frucht, gemischt mit besten belgischen Pralinen. Ein Erlebnis- zugleich auf Eleganz setzend, wie auch Kraft zeigend. 97+/100 Th.

**Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot** (Prioratführerselektion)

Schöne tiefe Nase, am Gaumen nahe der Perfektion. Reife, süße und sehr konzentrierte Frucht, Pralinen. Mineralik. Tolle Länge. 97/100 Th.

Selbst nach vier Tagen ohne Einbuße. 97+/100 Th.

Nach fünf Tagen nach wie vor super zu trinken. Zählt zur Spitze des Jahrganges 2004. Bis zum letzten Schluck ein Weltklassewein mit 97+/100 Th. Gesamtfazit: Der Montsalvat schiebt sich erwartungsgemäß an die Spitze. Ganz großes Kino.

1. Test: 97+; 2. Test: 97; 3. Test: 97+; 4. Test: 97+ - Durchschnitt 97+++ - **97/100** –  
**Weltklassewein**

### *Wein 22*

#### **1. Tag - blind - 22.10.2009**

Schwarzrot mit tollem Funkeln, leises, aber nobles Näschen, noch etwas verschlossen, öffnet sich aber mit dem Schwenken des Glases. Eine kühl tanzende stolze Diva. Dieser Tanz setzt sich am Gaumen fort, dreht sich in schönster Harmonie um reife rote Früchte und samtene Tannin. Exzellente 94+/100 Th.

**Escoda Rivero; Prior Pons; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot** (Privatkeller / Prioratführerselektion)

Am zweiten Tag insgesamt harmonischer und kräftiger. Große 95+/100 Th.

Nach vier Tagen unverändert, etwas trocknender Abgang, aber von schöner Länge. 95+/100 Th.

Nach 5 Tagen immer noch groß. 95/100 Th. Gesamtfazit: Ein großer und auf lange Zeit überzeugender Prioratwein, nach dem die Suche immer lohnt. 1800 Flaschen eines großen Weins, die über den Globus verteilt wurden. Derzeit braucht er aber noch viel Luft, wie auch eine 2. Flasche bewies, die zu zeitig auf einer anderen Verkostung geöffnet wurde und nicht ihr ganzes Potential offenbaren konnte. (ebenfalls 94+/100 Th. am ersten Tag)

1. Test: 94+; 2. Test: 95+; 3. Test: 95+; 4. Test: 95+ - Durchschnitt 94,75++++ - **95/100** -  
**großer Wein**

### *Wein 23*

#### **1. Tag - blind - 22.10.2009**

Schwarzrot mit tollem Funkeln, leicht geöffneter Nase (legt im Laufe der Verkostung zu) nach Schwarzkirschen und einem frischen Fruchtkorb, dazu warmer Schiefer. Ich muss an warme Kirschsuppe mit Eierklößchen denken. Wirkt am Gaumen enorm sanft und elegant, fast ein "Priorat - light", nimmt den Gaumen mit Zärtlichkeit gefangen und hallt lange sanft nach, zeigt dann Tannine aus Samt, aber nur eine ganz dünne Spur. Exzellente 93/100 Th.

**Escoda Rivero; Isaral; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot** (Privatkeller / Prioratführerselektion)

Am zweiten Tag nach wie vor sehr elegant und zärtlich, schöne Trinkigkeit - unverändert 93/100 Th.

Nach vier Tagen unverändert exzellente 93/100 Th.

Bis zum Schluß unverändert ein exzellenter Wein. 93/100 Th. Gesamtfazit: einer der elegantesten Prioratweine, die ich kenne. Die Lightversion, die dennoch ganz typisch ihr Terroir verkörpert. Zeigt sich über die gesamte Verkostung sehr beständig.

1. Test: 93; 2. Test: 93; 3. Test: 93; 4. Test: 93 - Durchschnitt 93 - **93/100 - exzellenter Wein**

## **7. Der Torrojaflight**

### *Wein 24*

**1. Tag - blind - 29.10.2009**

Funkelndes Schwarzrot. Üppige, frische und süße Kirsch - Schiefer Nase. Voller, betont mineralischer Geschmack, kleidet den Gaumen gut aus, zeigt Kirschen, schwarze Oliven und bittere Mandeln. Bricht erstmal recht schnell weg, um dann sanft noch einmal zurückzukehren. Großer Wein. 95+/100 Th.

**Domaine du Grand Arc; En Sol Majeure; Corbières; 2004 rot (Pirat) (Privatkeller)**

Offene, üppige und rotfruchtige Nase, Erdbeere und Kirsche, dazu ein frischer Windzug über staubiges Gestein, Kräuter, dann sogar Vollmilkschokolade. Am Gaumen sehr mineralisch, Viel Frucht, auch sanfte Töne im fruchtsüßen Abgang. Sehr frisch und trinkanimierend, kleidet den Gaumen gut aus und zeigt eine schöne Länge. Große 95+/100 Th.

Am 3. Tag in der Nase minimal reservierter, dafür knallt es am Gaumen noch mal so richtig. Heute kommen mehr Schoko- und Kaffeenoten und dunklere Früchte durch. Genialer Wein, der auch über Tage nie langweilig wird. Und er hat noch viele Reserven. 96+/100 Th. Gesamtfazit: Geht eindeutig auch in der Blindverkostung als Priorat durch. So als ob das Gebiet um Cucugnan und Padern eine Exklave des Priorats sei. Zumindest hat Bruno Schenck auch genügend alte Carignan-Reben und zaubert damit mit die besten Weine dieses urwüchsigen Landstrichs der Katharer. Ich hatte nach meiner Entdeckung dieses Weingutes vor einigen Jahren schon Exzellentes von dem Wein erwartet, aber dass er so wie die Faust aufs Auge passt, das lässt staunen...

1. Test: 95+; 2. Test: 95+; 3. Test: 96+ - Durchschnitt 95,33+++ - **95/100 - großer Wein**

### *Wein 25*

**1. Tag - blind - 29.10.2009**

Funkelndes Schwarzrot. Dunkle, noble und tiefe Nase. Brombeere, Heidelbeere, Holunder, ebenso frisch und ebenso tolle Mineralik wie Wein 24. Kühl und aristokratisch. Am Gaumen zusätzlich auch Kirschen und Johannisbeeren auf feinem Marzipan, voll und würzig mit fruchtigem Nachhall. Sehr ausgewogen und harmonisch. Exzellente 94+/100 Th.

**Sabaté I Mur Vinaters; Vertical del Tros; Priorat - Torroja (Vi de Poble); 2004 rot (Musterflasche)**

Am 2. Tag Waldbeeren, Tapenade, sogar der Hauch frischgebackenen dunklen Brotes und nicht zu vergessen warmer Schiefer. Am Gaumen eine herrlich kirschige Frucht und die

typische Torroja - Mineralik. Der eleganteste der drei Weine im direkten Vergleich, dennoch auch sehr voll am Gaumen und sehr gut zu trinken. Große 95+/100 Th.

Am 3.Tag erneut ein Wein, den man durch die Nase aufsaugen möchte, am Gaumen volle süße Frucht und wieder das Marzipan neben einem Feuerwerk an Geschmackseindrücken. Spannend bis zum letzten Schluck ist dieser Newcomer, der noch beinahe unbekannt sein dürfte. Dennoch hat er bereits den 2004er als Vi de Poble vinifiziert und etikettiert.

Zweifelsohne noch ein neuer Stern am Torroja - Himmel. Große 96+/100 Th.

Gesamtfazit: Bereits zur Torroja - Verkostung anlässlich der Fira 2009 war dieser Wein vorgestellt worden und mir positiv aufgefallen. Die ausführliche Verkostung bestätigt eindrucksvoll, dass ich mich nicht in dem Probeschluck geirrt habe. Legt über die drei Tage beständig zu und verlässt als Großer die Bühne. Toller Einstand!

1.Test: 94+; 2. Test: 95+; 3.Test: 96+ - Durchschnitt 95+++ - **95/100 - großer Wein**

### *Wein 26*

#### **1. Tag - blind - 29.10.2009**

Der dunkelste der drei schwarzroten Weine im Flight, noble, dunkle und staubige Nase, offen. Baut sich gewaltsam am Gaumen auf und treibt fast die Tränen in die Augen. Etwas schmutzig und kantig, aber mit satter Frucht, die auch im Abgang mit einer ganzen Kanne Mokka wiederkehrt. Genialer Stoff, der vielleicht etwas weniger Mineralik zeigt - auf den Piraten möchte ich mich dennoch hier nicht eindeutig festlegen. Es kann alles sein, aber es ist auf jeden Fall ein großer Wein. 95+/100 Th.

#### **Celler Rotllan & Marqués; Vinya Marqués Crianca; Priorat (Torroja); 2004 rot (Musterflasche)**

Auch am 2. Tag eine sehr dunkle Nase, Blaubeeren, Holunder, schwarze Oliven, jede Menge Kaffee, komplex, üppig und mächtig. Am Gaumen nach wie vor voll und kraftbetont, Typ Fruchtbombe. Der Ehrgeiz des Vaters den Söhnen gegenüber? Großer Wein! 95/100 Th.

Auch am 3. Tag ein unveränderter Blockbuster und ein Priorat, der sich der klassischen Schule verpflichtet fühlt. Der Torroja-Vista-Social-Club lädt ein zu einer kompletten Mahlzeit Priorat. Große 95/100 Th. Gesamtfazit: Eine überraschende Neuentdeckung des Prioratführers. Die drei "Alten" lästern nicht vom Balkon - sie rocken den Platz! Kraftvoller Prioratrock'n Roll der ersten Stunde, frisch und munter gespielt und damit den jungen Wilden gezeigt, wie die Geige bedient wird...

1.Test: 95+; 2. Test: 95; 3.Test: 95+ - Durchschnitt 95++ - **95/100 - großer Wein**

## **8. Der Bellmuntflight**

### *Wein 27*

#### **1. Tag - blind - 31.10.2009**

Schwarzrot mit dunklem Kern, leicht geöffnete, noble Nase. Rote und schwarze Frucht, animierend. Auch am Gaumen sehr überzeugend und von gewisser Noblesse. Noch zu Tage

tretendes Tannin, aber von feiner fast samtener Struktur, könnte durchaus noch zulegen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

### **Celler Fuentes; Finca El Puig; Priorat (Bellmunt); 2004 rot (Musterflasche)**

Am Folgetag etwas röstigere Noten in der Nase, die auf Kraft spielt, aber nach wie vor nobel bleibt. Das Tannin verweist auf eine noch gute Lagerfähigkeit. 94+/100 Th.

Am dritten Tag legt er noch eine Schippe auf. Durchaus als kleines Nasentier zu bezeichnen. Zwar dominieren auch heute röstige Noten - heißes Pflaumenmus kurz vorm Anbrennen, aber zugleich am Gaumen mit schöner Frische, voll und saftig. Wird komplexer in den Aromen. Eher Männerwein als Frauenverführer, aber keinesfalls grobschlächtig wirkend. Klassisches Priorat für noch viele Jahre gemacht. Überraschende Größe. 95/100 Th.

04.11.2009 - erneut blind: Fast schwarz mit funkelndem Kern, sehr dunkle, noble Nase mit vielen Brombeeren. Noch nicht ganz offen. Sehr sanft, fein und mit enormer Tiefe am Gaumen, spielt ganz eindeutig in der Liga der großen Weine. 96+/100 Th. Blind für den Gran Clos gleichen Jahrgangs gehalten. Chapeau! Gesamtfazit: Wir haben wohl bei unserer Verkostung auf der Fira problematische Rahmenbedingungen gehabt. Wie schon der Solluna präsentiert sich auch diese Musterflasche deutlich besser, so dass ich die Fira - Verkostung für mich aus der Wertung nehme. Wer auf Blockbuster steht, hat hier die "Kleinpreisvariante". Ein Wein, der auch Madiranfreunden gefallen sollte.

1. Test: 94+; 2. Test: 94+; 3. Test: 95; 4. Test: 96+ - Durchschnitt 94,75+++ - **95/100 - großer Wein**

### **Wein 28**

#### **1. Tag – blind - 31.10.2009**

Schwarzrot mit dunklem, stark funkelndem Kern. Vom Schieferstaub überzogene Frucht, eher rotfruchtig - Himbeere und Walderdbeere, dazu Kirschen, frisch und einfach fruchtig duftend, aber noch nicht all zu sehr geöffnet. Am Gaumen eine schöne Frucht mit stattlicher Fruchtsäure, knackig frisch und trinkanimierend. Frucht und Mineralik im Wechselspiel. Süßsaurer Abgang mit recht langem Nachhall, kirschig. Wird mit der Luft harmonischer. Sehr gute 92+/100 Th.

### **Mas d' en Gil; Coma Vella; Priorat (Bellmunt); 2004 rot (Privatkeller)**

Am 2.Tag voller und üppiger, vor allem am Gaumen, die fruchtige Nase erschnüffelt gekochte Himbeeren. Ist runder und harmonischer als am ersten Tag und macht Spaß mit dem Wechselspiel von Frucht und Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Spielt am dritten Tag am Gaumen mit viel Harmonie und sogar einer gewissen Finesse. Macht viel Spaß - unkompliziert im besten Wortsinne. Sanfter, verspielter Nachhall. 93+/100 Th. Gesamtfazit: Verkauft sich am ersten Tag noch unter Wert, ein Zeichen, dass er noch liegen oder viel Luft haben will. Wenn er mit dieser harmonischer geworden ist, dann ist es ein Wein zum Tanzen und Liebhaben.

1. Test: 92+; 2. Test: 93+; 3. Test: 93+ - Durchschnitt 92,67+++ - **93/100 - exzellenter Wein**

## **Wein 29**

### **1. Tag – blind - 31.10.2009**

Schwarzrot mit schönem Funkeln. Süßliche fruchtbetonte und frische Nase mit einer Spur von nassem Leder. Am Gaumen mit ausgewogener Balance zwischen Frucht und Mineralik, gut eingebundene Komponenten. Leicht röstiger Abgang nach angebranntem Kirschkuchenrand vom Blech. Nicht ohne Finesse und sehr gut zu trinken. Exzellente 93+/100 Th.

### **Josep Barceló Vinyes; Sola Classic; Priorat (Bellmunt); 2004 rot (Privatkeller)**

Etwas verschlossener in der Nase, öffnet sich aber wieder mit etwas Luft im Glas, am zweiten Tag mit leichten Marzipan- und Likörnoten. Am Gaumen sehr ausgewogen und mit viel Spaß und Genuss zu trinken. Schöne Frische. Exzellente 94/100 Th.

Am dritten Tag in der Nase wie am Vortag, aber am Gaumen ein Pfauenrad schlagend, komplex mit Gedanken an eingekochte gelbe Süßkirschen bis hin Spuren von Bremsgummi oder Fahrradschlauch mit Talkum. Auch Gewürze und Quitte fehlen nicht. Bleibt bei jedem Schluck interessant. Exzellente 93+/100 Th.

04.11.2009 - erneut blind: Schwarz, fast undurchsichtig. Offene Nase, anfänglich intensive Noten von Fruchtsaft, dann dunkler und nobler werdend. Wird immer verführerischer. Facettenreich, üppig, komplex und reif wirkend. Viel Druck am Gaumen. 95/100 Th. Großer Wein. Gesamtfazit: Interessanter erster Wein von einem ebenso interessanten Duo. Unverfälschte Prioratklassik mit einem sehr guten PGV, nur bekommen muss man so etwas erst einmal.

1.Test: 93+; 2. Test: 94; 3.Test: 93+; 4. Test: 95 - Durchschnitt 93,75++ - **94/100 - exzellenter Wein**

## **Wein 30**

### **1. Tag – blind - 04.11.2009**

Sehr dunkles, fast schwarzes Rot, offene, sehr fruchtig, frische Nase. Auch am Gaumen fruchtbetont. Etwas Marzipankirsche, schöne Frische, sehr harmonisch, ausgewogen und finessebetont. Großer Wein. 95/100 Th.

### **Celler Fuentes; Gran Clos; Priorat (Bellmunt); 2000 rot (Privatkeller)**

Am nächsten Tag zeigt er sich mit offener, dunkelfruchtiger Nase, sehr harmonisch, reif, voll und mit Druck am Gaumen. 95+/100 Th.

Am dritten Tag legt er hinsichtlich des Gesamteindrucks und in der Nase weiter zu, ein sehr schöner und großer Wein. 96/100 Th.

Innerhalb von vier Tagen hat er gut zugelegt und ist aus der Reserve gekommen. Ein komplexer, ausgewogener und kraftbetonter Gran Clos. 96/100 Th. Gesamtfazit: Er will nach wie vor noch viel Luft, um aus sich heraus zu kommen. Das Alter merkt man ihm wenig an. Gran Clos hieß auch in 2000 bereits Großer Wein...

1.Test: 95; 2. Test: 95+; 3.Test: 96; 4. Test: 96 - Durchschnitt 95,5+ - **96/100 - großer Wein**



## **Wein 31**

### **1. Tag – blind - 04.11.2009**

Sehr dunkles Rot mit funkelnem Kern, enorm feine, anfänglich noch etwas verschlossene Nase, sehr nobel und sogar mit süßlichen Noten. Am Gaumen voll und tief, ganz leicht röstige Aromen, süßlich. Feinstes Marzipan und einen Korb süßer dunkler Früchte, dazu eine herrliche Mineralik. Fein und lang. Das spielt ganz weit oben mit. 98+/100 Th. Weltklasse! Ich vermute den Cartus 2004 und liege damit richtig.

### **Celler Fuentes; Cartus; Priorat (Bellmunt); 2004 rot (Musterflasche)**

Am 2. Tag ein offener, komplexer Duft, exotisch, sinnlich und mit süßlich, verführerischer Frucht. Baut Druck auf, bleibt aber auch sehr elegant. 98+/100 Th.

Auch nach drei Tagen mit genial betörender Nase, verbleibt auf demselben hohen Niveau wie an den Tagen vorher. 98+/100 Th.

Nach vier Tagen hat er nochmals zugelegt. Ein perfekter Solist mit betörend üppigem Duft und immer neuen Sensationen am Gaumen. 99/100 Th. Ganz nah der Perfektion!  
Gesamtfazit: Dieser besondere Wein, der als 2004er erstmals erscheint, untertreibt es keinesfalls. Er spielt ganz weit vorn mit und zeigt die süße Verführung perfekter Trauben von über 100jährigen Reben (76% Grenache, 24% Carignan). Sicher wird er zu einem nicht billigen Preis auf den Markt kommen, aber dennoch die Suche wert sein.

1. Test: 98+; 2. Test: 98+; 3. Test: 98+; 4. Test: 99 - Durchschnitt 98,25+++ - **98/100 - Weltklassewein**

## **Wein 32**

### **1. Tag – blind - 04.11.2009**

Sehr dunkles Rot mit schönem Funkeln, röstige Nase, Pflaumenmus, Brombeere, leichte Marzipannote. Kraftvoller, männlicher Wein, aber auch mit Feinheiten. Schöne Frische und sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

### **Celler Fuentes; Gran Clos; Priorat (Bellmunt); 2004 rot (Musterflasche)**

Am 2. Tag eine noch etwas verhaltene, aber sehr dunkle und noble Nase. Legt im Laufe der Zeit weiter zu. Am Gaumen harmonischer, aber auch exotischer, weniger geröstete Noten, sehr voll. Zeigt Größe. 96+/100 Th.

Am dritten Tag hat sich die Nase gewaltig aufgebaut, auch am Gaumen hat er weiter zugelegt. Reich und harmonisch bei viel Kraft. Tendenz zur Weltklasse. 97/100 Th.

Kräftig und wie am dritten Tag zeigt er sich noch einen Tag später. Klasse! 97+/100 Th.  
Gesamtfazit: Wie schon der kleine Bruder legt er über die Tage immer weiter zu. Er verbleibt in der Hierarchie, sowohl innerhalb der Fuentes Weine, aber auch was den Ausdruck des Jahrgangs betrifft. Auf der Fira vor einigen Jahren keinesfalls überschätzter Wein. 54% Grenache, 34% Carignan und 14% Cabernet Sauvignon stehen auf dem Etikett - allerdings sollte Josep noch mal nachrechnen...

1. Test: 95+; 2. Test: 96+; 3. Test: 97; 4. Test: 97+ - Durchschnitt 96,25+++ - **96/100 - großer Wein**

### **Wein 33**

**1. Tag – blind - 04.11.2009**

Schwarzrot mit leuchtendem Kern, offene Nase, sinnlich und fruchtig. Super offen und mit viel Finesse am Gaumen, tief und sehr harmonisch. Übt zwar Druck aus, esticht aber durch seine Finesse. Großer Wein. 96/100 Th.

**Mas Garrian; Clos Severí; Priorat (El Molar); 2002 rot** (Privatkeller / Prioratführerselektion)

Am Folgetag ein üppiger offener Duft, sexy und sinnlich, am Gaumen zwischen roter Frucht und Schiefer sehr ausgewogen. Fein und mit sanfter Länge. Viel Trinkspaß. 95/100 Th.

Am dritten Tag ein unverändert schöner und großer Wein aus einem weniger groß gehandelten Jahr. 95/100 Th.

Auch nach vier Tagen unverändert gut mit einem sexy Parfüm, bei dem Cassis und Schwarzkirsche heute den Fruchtreigen anführen. 95/100 Th. Gesamtfazit: Erneut eine überzeugende Performance dieses sinnlichen Priorat - Weines, erstaunlich für das Jahr 2002 und mit exzellentem PGV.

1. Test: 96; 2. Test: 95; 3. Test: 95; 4. Test: 95 - Durchschnitt 95,25 - **95/100 - großer Wein**

### **Wein 34**

**1. Tag – blind - 04.11.2009**

Sehr dunkles Schwarzrot mit leuchtendem Kern, geniale, komplexe Nase, betörend, harmonisch und sexy. Ein Riechtier! Aber auch am Gaumen enormer Druck, komplett auskleidend und dabei sanft und sehr harmonisch bleibend. Samtenes Tannin. Besser als Wein 5, aber auch stilmäßig auf 2002 hindeutend. Aber dann ganz oben an der Jahrgangsspitze. 97/100 Th. Weltklasse.

**Celler Fuentes; Gran Clos; Priorat (Bellmunt); 2002 rot** (Musterflasche)

Am 2. Tag mit sinnlicher und offener Nase, kühl und tief. Am Gaumen finessebetont, fast schon leicht und elegant. Langer, sanfter Nachhall. 96/100 Th.

Auch am 3. Tag wieder überraschend spitzenmäßig wie am 1. Tag. 97/100 Th. Vielleicht einer der besten Weine des Jahrganges.

Verbleibt auch als vier Tage offener Wein auf der Höhe. Vor allem die tiefe, zärtliche Nase begeistert bei jedem Riechen. 97/100 Th. Weltklassewein.

Gesamtfazit: Auch mit diesem auf der Fira unter sehr ungünstigen Umständen verkosteten Gran Clos (52% Grenache, 38% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon) erlebe ich eine sehr positive Überraschung für den schwierigen 2002er Jahrgang. Anscheinend sind die Weine aus Bellmunt und El Molar Gewinner des Jahres?

1. Test: 97; 2. Test: 96; 3. Test: 97; 4. Test: 97 - Durchschnitt 96,75 - **97/100 - Weltklassewein**

### ***Fazit:***

Seit einem Monat haben mich die 2004er aus dem Priorat nicht mehr losgelassen, aber auch die eingeschmuggelten Piraten haben sich wacker geschlagen. Schade, dass es mit einer gemeinsamen Arbeitsprobe mit Klaus-Peter nicht klappte, aber ich hatte mit den Weinen dieses Prioratjahrgangs am Ende sehr viel und sehr ausführlich Spaß. Die Musterflaschen, die sich seit einiger Zeit angesammelt hatten wurden aufgepeppt mit diversen Weinen der Prioratführerselektion und Schätzen aus meinem privaten Kellerbestand, wobei ich hier hauptsächlich Basisweine bis hin zu Mittelklasseprioratos öffnete. Die privat weggelegten Spitzen wie 2/3 Trio Infernal, Planots, Cims, Vall Llach, Clos Fontá, Clos Martinet, Clos Mogador, Espectacle u.a. bleiben noch für weitere 5 Jahre Kellerreife zu.

Trotz relativ weniger designierter Jahrgangsspitzen war dennoch das Niveau der Probe enorm hoch - es spiegelt sehr gut frühere Einschätzungen zu diesem außergewöhnlich guten Jahrgang wieder. Die Basisweine haben sich exzellent entwickelt, die Mittelklasse bringt bereits etliche wirklich große Weine hervor.

Die meisten Weine entwickeln sich über mehrere Tage hinweg positiv und zeigen damit, dass sie auch noch weiter lagern können. Der Trinkspaß generell war dennoch bereits sehr hoch. Etliches ist noch hier und da am Markt verfügbar, einige der Weine werden erst jetzt herausgegeben. Grund genug also, hier noch mal gut nachzulegen. Modernes (frischer wirkendes und finessebetonteres) Priorat trifft man in dieser Breite und der Qualität sicher erstmals an. Die Verkostung hat insgesamt eindeutig bewiesen, dass es sich bei 2004 im Priorat um einen großen Jahrgang handelt.

### ***Mein Endranking der 2004er Proben:***

#### ***Weltklasseweine:***

1. Celler Fuentes; Cartus; Priorat (Bellmunt); 2004 rot; 98,25+++ = **98**
2. Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot; 97+++ = **97**
3. Celler Fuentes; Gran Clos; Priorat (Bellmunt); 2002 rot; 96,75 (Jahrgangspirat) = **97**

#### ***Große Weine:***

4. Celler Fuentes; Gran Clos; Priorat (Bellmunt); 2004 rot; 96,25+++ = **96**
5. Terres de Vidalba; Tocs; Priorat (Poboleda); 2004 rot; 96++ = **96**
6. Celler Fuentes; Gran Clos; Priorat (Bellmunt); 2000 rot; 95,5+ (Jahrgangspirat) = **96**
7. Domaine du Grand Arc; En Sol Majeure; Corbières; 2004 rot; 95,33+++ (Pirat) = **95**
8. Celler Els Guiamets; Isis; Montsant; 2004 rot; 95,33 = **95**
9. Mas Garrian; Clos Severí; Priorat (El Molar); 2002 rot; 95,25 (Jahrgangspirat) = **95**
10. Sabaté I Mur Vinaters; Vertical del Tros; Priorat - Torroja (Vi de Poble); 2004 rot; 95+++ = **95**
11. Celler Rotllan & Marqués; Vinya Marqués Crianca; Priorat (Torroja); 2004 rot; 95++ = **95**
12. Escoda Rivero; Prior Pons; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot; 94,75++++ = **95**
13. Cartoixa de Montsalvat; Montgarnatx; Priorat (La Vilella Alta); 94,75+++ = **95**
13. Celler Fuentes; Finca El Puig; Priorat (Bellmunt); 2004 rot; 94,75+++ = **95**
15. Celler Cal Pla; Mas d' en Compte; Priorat - Porrera; 2004 rot; 94,5+++ = **95**

16. Sangenis I Vaque; Vall Por; Priorat (Porrera); 2004 rot; 94,5+ = **95**  
 17. La Perla del Priorat; Noster; Priorat (El Molar); 2004 rot; 94,5 = **95**

***Exzellente Weine:***

18. Celler Cecilio; L' Espill; Priorat (Gratallops); 2004 rot; 94,25++++ = **94**  
 19. Burgos Porta; Mas Sinén Negre; Priorat (Poboleda); 2004 rot; 94++++ = **94**  
 20. Piro de Matret; Carlets; Priorat (Falset); 2004 rot; 94+++ = **94**  
 21. Ametller; Els Igols; Priorat - Porrera; 2004 rot; 93,75+++ = **94**  
 22. Josep Barceló Vinyes; Sola Classic; Priorat (Bellmunt); 2004 rot; 93,75++ = **94**  
 23. Vinyes d' en Gabriel; L' Heravi Crianca; Montsant; 2004 rot; 93,67+ = **94**  
 24. Cellers Unió; Roureda Llicorella Selecció Especial; Priorat (Poboleda); 93,5++ = **94**  
 25. Celler Cecilio; Negre; Priorat (Gratallops); 2004 rot; 93,5 = **94**  
 26. Costers del Siurana; Clos de l' Obac; Priorat (Gratallops); 2003 rot (Jahrgangspirat); 93++ + = **93**  
 27. Escoda Rivero; Isaral; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot; 93 = **93**  
 28. Mas d' en Gil; Coma Vella; Priorat (Bellmunt); 2004 rot; 92,67+++ = **93**  
 29. Costers del Siurana; Clos de l' Obac; Priorat (Gratallops); 2004 rot; 92,5+++ = **93**

***Sehr gute Weine:***

30. Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negre; Priorat (Porrera); 2004 rot; 92,25 = **92**  
 31. Vermunver; Genesi Selecció; Montsant; 2004 rot; 92 = **92**  
 32. Costers del Siurana; Miserere; Priorat (Gratallops); 2004 rot; 91,25 = **91**  
 33. Costers del Siurana; Miserere; Priorat (Gratallops); 2003 rot (Jahrgangspirat); 91+ = **91**  
 34. Celler Capafons-Osso; Masia Esplanes; Montsant; 2004 rot; 89 = **89**

**Gegenprobe bei Klaus – Peter Werner in Ulm:**

**Wein 7** (Nummern identisch mit Nummerierung bei der Bernburger Probe)

**Celler Cecilio; Negre; Priorat (Gratallops); 2004 rot**

Angenehm fruchtige Nase, duftet ganz leicht nach Weihnachten, am Gaumen süße Frucht, gut gepuffert durch die Säure, trinkanimierend, bei sehr gutem Trinkfluss, mittellanger wiederkehrender Abgang. Macht sehr viel Spaß. 90 VP

Der Cecilio Negre hat etwas nachgelassen, die Frucht ging etwas verloren, dafür lassen sich jetzt kräuterige Noten finden. 89 VP - weis der Teufel was das für eine Flasche in Bernburg ist - zu gerne hätte ich einen Schluck davon.

In der Folge unverändert 89 VP

1. Test: 90; 2. Test: 89, 3. Test: 89 – Durchschnitt: 89,33 VP – **89 – sehr guter Wein**

## *Wein 10*

### **Celler Cal Pla; Mas d' en Compte; Priorat (Porrera); 2004 rot**

Zunächst eher verhaltene Nase, nach einiger Zeit kommen dunkle Kirschen durch, angenehm mineralisch, leichter Schieferstaub, die Nase legt laufend zu....

Am Gaumen schwarze Früchte, angenehme Säure, dicht, gleichzeitig frisch, schön zu trinken, sanfter Abgang der lange anhält. 92+ VP

Verbesserung beim Mas d' en Compte, vor allem die Nase hat deutlich zugelegt. Tolle frische Mineralik. Am Gaumen sehr elegante Harmonie und Vielschichtigkeit. 93 VP

Unverändert zum 2. Tag exzellente 93 VP

1. Test: 92+; 2. Test: 93, 3. Test: 93 – Durchschnitt: 92,67+ VP – **93 – exzellenter Wein**

## *Wein 11*

### **Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negre; Priorat (Porrera); 2004 rot**

Dichte anspringende Nase, die mich wieder mal vollkommen begeistert. Am Gaumen sehr elegant und weich - Trinkseide kommt mir in den Sinn, legt sich auf Zunge und Gaumen, enorm mineralisch, perfekt zu trinken. Nach dem Aufdecken kann ich´s selber kaum glauben - wohl eine geniale Flasche. 93 VP

Noch immer sehr gefällt mir auch heute wieder der Negre von Sangenis i Vaque insgesamt deutlich trinkiger als der Negre vom Celler Ceclio. 92 VP

Auch in der Nachverkostung 92 VP

1. Test: 93; 2. Test: 92, 3. Test: 92 – Durchschnitt: 92,33 VP – **92 – sehr guter Wein**

## *Wein 13*

### **Sangenis I Vaque; Vall Por; Priorat (Porrera); 2004 rot**

In der Nase kandierte Früchte, angenehme Mineralik. Wirkt am Gaumen eher verschlossen, dicht, schöne Länge, braucht noch etwas Zeit. Bin schon gespannt auf die Nachverkostung. 93+ VP

Etwas ratlos lässt mich der Vall Por zurück. Wilde Nase und am Gaumen durch die Säure etwas unharmonisch. Insgesamt mehr Kraft und Dichte wie der Negre, aber weniger Trinkfreude, macht auch 92 VP, mal sehen was ein weiterer Tag bringt.

Auch in der Nachverkostung erneut 92 VP

1. Test: 93+; 2. Test: 92, 3. Test: 92 – Durchschnitt: 92,33+ VP – **92 – sehr guter Wein**

## *Wein 35*

### **Celler Ripoll Sans; Closa Batllet; Priorat (Gratallops); 2004 rot**

Mineralisch dichte Nase, kandierte Frucht, die Lust auf den 1. Schluck macht. Am Gaumen sehr weich, dicht, mit schöner Länge. Bleibt am Gaumen haften. 94+ VP

Und dann der Knaller am 2. Tag: Closa Batllet - was für eine geniale Nase, auch am Gaumen sehr überzeugend, da kann ich Hendrik nur zustimmen - Ein Bilderbuchpriorat. 95 VP. Gut, dass ich davon noch was habe.

Bei mir gerade im Glas, 3. Tag: Closa Batllet 2004. Scheinbar blüht der Wein jetzt erst so richtig auf. Die Nase ist so genial, dass ich mich wundere überhaupt noch was von dem Wein auf die Zunge zu bekommen, am Gaumen perfekte Prioratharmonie, weiche sanfte Frucht, Weihnachtsgewürze, schwarze Oliventapenade, gleichzeitig eine betörende fast minzige Frische. Priorat vom Feinsten. Riechen, riechen, riechen und dann das komplette Programm am Gaumen. Kaum zu glauben, was ich verpasst hätte, wäre die Flasche bereits am 1. Tag leer geworden. 96 VP

1. Test: 94+; 2. Test: 95, 3. Test: 96 – Durchschnitt: 95+ VP – **95 – großer Wein**

## *Wein 19*

### **Burgos Porta; Mas Sinén Negre; Priorat (Poboleda); 2004 rot**

Beeindruckend offene Nase, rote Früchte, enorme Schiefermineralik, Lakritze, Nasentier. Am Gaumen frisch, leichte Bittermandel-Marzipannoten, präsen Säure, sehr sanfter Abgang, leicht adstringierend - mir fehlt etwas die Mitte. 91+ VP

Bittermandelmarzipanschiefernase, genauso was will ich riechen, wenn ich einen Priorat öffne. Am Gaumen smoothy, ein Schmeichler durch und durch, genialster Trinkfluss, heute auch am Gaumen sehr schön. Angenehm sanfter Abgang. 92+ VP

Mas Sinen auch in der Nachprobe mit weiterhin praktisch unverändert genialer Nase. Aber auch der Gaumen präsentiert sich heute sehr gut. Dicht, mineralisch, vielschichtig, enorm trinkig. 93+ VP

1. Test: 91+; 2. Test: 92+, 3. Test: 93+ – Durchschnitt: 92+++ VP – **92 – sehr guter Wein**

## *Wein 18*

### **Terres de Vidalba; Tocs; Priorat (Poboleda); 2004 rot**

Zunächst sehr verschlossene Nase, etwas dunkle Frucht, steigert sich dann aber von Minute zu Minute, wilde Mineralik, gerösteter Paprika, Teer. Am Gaumen enorm mineralisch, Schieferstaub, präsen Säure und adstringierender Abgang der dann sanft nachhallt. 92+ VP

Dichte, tiefe, teerige Nase. Tiefe Mineralik am Gaumen, viel Kraft, mehr Harmonie als am Vortag. 93+ VP

Der Tocs geht am 3. Tag mächtig ab, beeindruckende Nase, heute mit einer zusätzlichen Kaffeernote. Am Gaumen enorme Kraft und Tiefe, mit lang anhaltendem Abgang. 94+ VP

1. Test: 92+; 2. Test: 93+, 3. Test: 94+ – Durchschnitt: 93+++ VP – **93 – exzellenter Wein**

### *Wein 16*

#### **Piro de Matret; Carlets; Priorat (Falset); 2004 rot**

Viel versprechende geheimnisvolle Nase, Powerduft der noch etwas versteckt im Hintergrund steht. Kommt mehr und mehr durch, vollreife rote Kirschen, etwas Tabak, Lakritze. Frischer Gaumen eher schlank, sehr mineralisch, nur minimal austrocknend, langer Nachhall. 93+ VP

Intensive Kirsch-Lakritz-Nase. Frisch und schlank am Gaumen, mit feiner Intensität. Sanfter, langanhaltender Abgang. 93+ VP

Carlets von der Stilistik her nicht weit vom Mas Sinen weg, mit betörend eleganter Nase. Sehr frisch am Gaumen, viel Kirsche, setzt sich fest. Langer Abgang. Bestätigt 93+ VP.

1. Test: 93+; 2. Test: 93+, 3. Test: 93+ – Durchschnitt: 93+++ VP – **93 – exzellenter Wein**

Flightfazit: Die Korken waren wieder in bestem Zustand, kein Korkverdacht und nachdem ich meine Fahrdienste erledigt hatte, kamen die Weine ins Glas.

Erstes Fazit: Alle 3 Weine keine Powerwuchtbrummen, die Nasen versprechen am 1. Abend etwas mehr als der Gaumen halten kann.

Genial duftende leere Gläser, Mineralik, die mich förmlich anspringt.

Alle 3 Weine kamen blind ins Glas, im Gegensatz zum letzten Mal als ich nur 1 Wein erkennen konnte, waren dieses Mal alle Tipps goldrichtig.

Alle 3 haben sich durch die Luft verbessert und sind vor allem am Gaumen harmonischer geworden.

Der 3. Abend ist meiner, die 3 Weine präsentieren sich hier am Besten.

Stellt sich mir nur die Frage, ob ich zukünftig immer mehrere Flaschen öffne und über mehrere Tage trinke. Mir scheint sonst vergebe ich doch einiges.

### *Wein 20*

#### **Cartoixa de Montsalvat; Montgarnatx; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot**

Geheimnisvoll betörende Nase, Schiefer-Kirsch Mineralik. Genialer Schnüffelstoff. Am Gaumen dicht, vollmundig, komplexe Frucht, vielschichtig mit lange wieder hallendem Abgang. Kleiner Punktabzug für die leicht alkoholischen Noten im Abgang. Trotzdem ein begeisternder Wein. 92+VP

Der kleine Bruder Montgarnatx weiß an beiden folgenden Abenden sehr zu gefallen. Schöne dichte Nase, Fruchtcocktail mit schöner Würze, auch am Gaumen volle Frucht, die

alkoholischen Noten im Abgang haben sich verflüchtigt. Bestätigt sich an beiden Abenden mit 92+ VP.

1. Test: 92+; 2. Test: 92+, 3. Test: 92+ – Durchschnitt: 92+++ VP – **92 – sehr guter Wein**

### **Wein 23**

#### **Escoda Rivero; Isaral; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot**

Offene Nase, auch hier kräuterige Schiefermineralik. Feiner, sehr elegant, eher schlank, streichelt den Gaumen. Sehr trinkig. Schöner langer Abgang. 91+ VP

Isaral mit sehr schöner Nase, gestern (2. Tag) schön frisch und schlank, wunderbar ausgewogen. 91+ VP - heute (3.Tag) nochmals aufdrehend an Nase und Gaumen und ich erhöhe auf 92+ VP.

1. Test: 91+; 2. Test: 91+, 3. Test: 92+ – Durchschnitt: 91,33+++ VP – **91 – sehr guter Wein**

### **Wein 22**

#### **Escoda Rivero; Prior Pons; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot**

Dunkle Kirschen, Kräuter, feine Röstaromatik, etwas Schiefer, geniale elegante Nase zum Niederknien. Kraftvoll, dicht mit mächtigem kernigen Tannin, würzig - kräuterig, langer sehr sanfter Abgang. Wahoo! 94+ VP

Beim Prior Pons sehe ich noch großes Entwicklungspotential, derzeit eine interessante Erfahrung, aber für mich noch deutlich zu jung. Verschließt sich eher etwas, aber beeindruckende Länge.

Am 2. und 3. Tag jeweils 94+ VP - mit weiter Reifung meiner Meinung nach sicher noch 2-3 Punkte mehr drin. Ich werde die nächste Flasche sicher nicht vor 2012 öffnen.

1. Test: 94+; 2. Test: 94+, 3. Test: 94+ – Durchschnitt: 94+++ VP – **94 – exzellenter Wein**

### **Wein 21**

#### **Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; Priorat (La Vilella Alta); 2004 rot**

An der Nase dominieren zunächst feine Holznoten, dahinter versteckt sich etwas die Frucht, frisches Gebäck. Am Gaumen sehr süße Frucht, viel Kraft, präsen Säure, die neben der Frucht steht. Trocknender Abgang. Der Wein steht im Moment neben sich, will nicht von mir getrunken werden, will lieber schlafen. (88+ VP mit dickem „?“)

Ich habe den Wein in etwa so wie Torstens Beschreibung erwartet, also keine Angst. Ich tippe in diesem Fall doch auf einen Flaschenfehler. Gestern hatte ich auch an eine mögliche Verschlussphase gedacht. Der übliche Weinvoodoo halt, wenn sich eine Flasche nicht wie gewünscht präsentiert.

Meine weiteren Eindrücke meiner Flasche Montsalvat:

Gestern Abend sehr verschlossene Nase, leichte Barriquenoten. Am Gaumen extreme Säure,



heute nicht ganz so süß wie gestern. Im Abgang stark austrocknend. Nicht zu bewerten.

Heute plötzlich eine offene Nase, leichte Schokonote, edle Hölzer, aber wenig gekochte Frucht. Am Gaumen wieder sehr süß, etwas weniger Säure als an den Vortagen, im Abgang austrocknend. Ich bleibe etwas ratlos zurück, vor allem nachdem meiner Frau der Wein durchaus gefällt.

Der Montsalvat präsentierte sich gestern zwar von allen Tagen am Besten, ich nehme ihn aber trotzdem aus der Wertung. Irgendwas war nicht in Ordnung mit meiner Flasche, weiß der Teufel. Ich hoffe auf Rehabilitation bei der nächsten Flasche.

Sehr positiv überrascht war ich vom Montgarnatx, da ich hier meine 1. verkostete Flasche - sehr holzbetont - schlecht benotet hatte.

Jetzt ist der Wein aufgeblüht und sicher in den nächsten Jahren mit viel Genuss zu trinken.

Volle Begeisterung meinerseits, bei den Weinen vom Celler Escoda Rivero. Der Isaral die letzten beiden Abende wunderbar ausgewogen und elegant mit betörender Nase. Ein sehr feiner Wein, der aber auch noch ordentlich Belüftung braucht. Der Prior Pons für mich eindeutig der Sieger, ein Muster an Eleganz. Schön, dass ich 1 Flasche in diesem Stadium geöffnet habe. Da ist die Vorfreude auf die kommenden Flaschen umso größer.

### **Ranking der 2004er Probe von Klaus – Peter Werner**

Platz 12: Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; Priorat (La Vilella Alta) – o.W. (Fehler)

Platz 11: Celler Cecilio; Negre; Priorat (Gratallops) – 89,33 VP

Platz 10: Escoda Rivero; Isaral; Priorat (La Vilella Alta) – 91,33+++ VP

Platz 8: Burgos Porta; Mas Sinén Negre; Priorat (Poboleda) – 92+++ VP

Platz 8: Cartoixa de Montsalvat; Montgarnatx; Priorat (La Vilella Alta) – 92+++ VP

Platz 7: Sangenis I Vaque; Porrera Vi Negre; Priorat (Porrera) – 92,33 VP

Platz 6: Sangenis I Vaque; Vall Por; Priorat (Porrera) – 92,33+ VP

Platz 5: Celler Cal Pla; Mas d' en Compte; Priorat (Porrera) – 92,67+ VP

Platz 3: Terres de Vidalba; Tocs; Priorat (Poboleda) – 93+++ VP

Platz 3: Piro de Matret; Carlets; Priorat (Falset) – 93+++ VP

Platz 2: Escoda Rivero; Prior Pons; Priorat (La Vilella Alta) – 94+++ VP

Platz 1: Celler Ripoll Sans; Closa Batllet; Priorat (Gratallops) – 95+ VP

Alle Weine wurden am jeweils ersten Tag blind verkostet.