

Protokoll – Kleine Verkostungen im Dezember 2009

2006er Probe

Blind über 2 Tage, danach 3 weitere Tage offen weiterverfolgt.

Alle fünf Weine in der Farbe bereits sehr ansprechend – ein dunkles Purpurrot mit sehr schönem Funkeln.

Wein 1, Tag 1

Offene Nase, fruchtige, fast likörige Nase, ein Korb reifer dunkler und roter Früchte, sehr animierend und offenherzig. Sehr harmonisch und mit viel Druck am Gaumen, wunderbares Spiel zwischen der Fruchtsüße und der mineralischen Säure, lang anhaltend, frisch mit Komplexität und Vielschichtigkeit. „Sex in the bottle“. 96+/100 Th. Groß.

Wein 1, Tag 2

Erschlagend üppige und sexy Nase, tief und berauschend. Bereits diese Nase gehört auf den Index verbotener Rauschmittel, aber der Gaumen verwirrt dann vollends mit Komplexität und Vielschichtigkeit der Aromen. Psychedelischer Stoff für Musik von Sisters of Mercy bis Pink Floyd. Siedelt sich für 2006 sehr weit oben an. 98+/100 Th.

Arrels del Priorat; La Guinardera; Priorat – Gratallops; 2006 rot

Tag 3

Unveränderte Überraschung. Kein Vergleich zum 2005er Erstling. Hier ist ein Grenache-monster im Glas, wie es in 2006 bislang nicht viele gab. Ein David, der die Goliaths des Priorats herausfordert. 98/100 Th.

Tag 5

Hat etwas an Spannung verloren, macht aber nach wie vor viel Spaß und zeigt Größe. 95/100 Th.

96+; 98+; 98; 95 – Durchschnitt: 96,75++ = **97/100 Th. Weltklasse, Platz 1 der Probe**

Wein 2, Tag 1

Anfänglich leicht verschlossene Nase, dunkel und nobel, legt mit dem Schwenken des Glases enorm zu, viel Frucht und auch etwas Likör, sehr rein und klar. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen, der voll ausgekleidet wird. Mineralisch, mit Kraft und Länge. 94+/100 Exzellenter Wein.

Wein 2, Tag 2

Er hat sich noch leicht verbessert, zeigt heute eine üppige Nase. Bestens zu trinken, sehr ausgewogen und harmonisch, zeigt Tiefe und Intensität. Schönes Muster seines Jahrgangs. 95/100 Th.

Genium Cellar; Genium; Priorat – Pobeleda; 2006 rot

Tag 3

Offene Nase, Frucht und leicht likörige Noten dazu ein Schieferblock, alles in allem derzeit harmonischer als der Ecologic vom selben Erzeuger. Ähnlichkeiten im Charakter zwischen beiden Weinen sind erkennbar. 93+/100 Th.

Tag 5

Verabschiedet sich auf dem Niveau des ersten Tages, alles in allem gut zusammengefügt. 94/100 Th.

94+; 95; 93+; 94 – Durchschnitt: 94++ = **94/100 Th. Exzellenter Wein, Platz 4 der Probe**

Wein 3, Tag 1

Dunkelfruchtige Nase, leicht geöffnet, tiefer und sinnlicher Duft. Erotisch und einladend auch am Gaumen, erneut sinnlich, tief, verspielt und komplex. Ein 2006er par Excellence, mustergültig. 96/100 Th. Groß.

Wein 3, Tag 2

Hat noch etwas zugelegt und taucht ein in die Liga der Weltklasseweine. Es gibt Parallelen zu Wein 1, aber dieser hier ist deutlich finessebetonter! Psychedelische Verführung. 97+/100 Th.

Marco Abella; Clos Abella; Priorat – Porrera; 2006 rot

Tag 3

Zeigt sich auch am dritten Tag unverändert und beeindruckt durch große Finesse und Tiefe. 97+/100 Th.

Tag 5

Er gibt nicht klein bei, jetzt setzt er sich an die Spitze der 5 zeitgleich verkosteten Weine. Ester Nin Llorca hat hier erneut ganz große Kunst in die Flasche gebracht, ein sinnlicher und verführerischer Wein, der dem Corelium 2006 nur wenig nachsteht. Wäre sicher spannend, diese beiden Weine mal parallel im Glas zu haben. 97/100 Th.

96; 97+; 97+; 97 – Durchschnitt: 96,75++ = **97/100 Th. Weltklasse, Platz 1 der Probe**

Wein 4, Tag 1

Noch etwas verschlossen in der Nase, Kirschgoghurt und eine etwas staubige Note. Legt mit der Luft dann gut zu, sehr frisch am Gaumen. Knackige Frucht und eine sehr lebendige, im

Moment noch etwas spitze Säure. Sauerkirschen, rosa Grapefruit, Pomelo, dazu Schiefer mit Erzadern. Gute Kraft und durch die Frische trinkig. 90+/100 Th. Sehr gut.

Wein 4, Tag 2

In der Nase offener, viel reife Frucht und nasser Schiefer, am Gaumen nach wie vor sehr frisch und lebendige Säure, aber nicht mehr so spitz, sondern deutlich harmonischer. Deutlicher Zugewinn zum ersten Tag. 93/100 Th.

Genium Celler; Genium Ecologic; Priorat – Poboleda; 2006 rot

Tag 3

Noch immer spürbar hohe Säure, man schleckt an den Poboleda-Schiefern und hat dazu eine säuerliche Fruchtmischung aus Schattenmorellen, roten Johannisbeeren und einigen Brombeeren. 92+/100 Th.

Tag 5

Langsam wird er runder und zugänglicher. Schöner Wein zum Essen. 93/100 Th.

90+; 93; 92+; 93+ – Durchschnitt: 92+++ = **92/100 Th. Sehr guter Wein, Platz 5 der Probe**

Wein 5, Tag 1

Offene, kirschfruchtige Nase, klar und tief. Schiefer und Kirsche, das ist Priorat straight on... Am Gaumen enorm gut zu trinken bei mittlerem Körper und bester Harmonie. Spielt immer wieder mit neuen Nuancen und zeigt Größe. 95/100 Th. Groß.

Wein 5, Tag 2

Bestätigt mit seiner üppigen Nase und seiner Harmonie am Gaumen die Eindrücke des ersten Tages. 95+/100 Th.

Pinord – Mas Blanc; +7; Priorat – Bellmunt; 2006 rot

Tag 3

Noch immer eine dunkle, üppige Nase, offen und opulent. Am Gaumen harmonisch und sehr viel Trinkspaß, schöne Länge. Bleibt bei eher dunklen Aromen. 95+/100 Th.

Tag 5

Nicht totzukriegen... 95+/100 Th.

95; 95+; 95+; 95+ – Durchschnitt: 95+++ = **95/100 Th. Großer Wein, Platz 3 der Probe**

Ranking:

Platz 1

Arrels del Priorat; La Guinardera; Priorat – Gratallops; 2006 rot 97/100
Marco Abella; Clos Abella; Priorat – Porrera; 2006 rot 97/100

Platz 3

Pinord – Mas Blanc; +7; Priorat – Bellmunt; 2006 rot 95/100

Platz 4

Genium Celler; Genium; Priorat – Poboleda; 2006 rot 94/100

Platz 5

Genium Celler; Genium Ecologic; Priorat – Poboleda; 2006 rot 92/100

Fazit:

Eine kleine, aber sehr feine Probe mit einigen positiven Überraschungen und einem sehr hohen Niveau. Bei diesen Weinen merkt man, dass 2006 zu Unrecht etwas unterbelichtet ist. Sehr schön zu trinkende Weine, die vielleicht nicht das Alterungspotential der 2004er oder 2005er haben, aber die schon jetzt enorm viel Spaß auf der ganzen Linie bieten. Vor allem die Nase ist erfreut über so opulent duftende Weine, am Gaumen trumpfen Frucht, Frische und Harmonie.

2001er Probe

In einzelnen Flights nacheinander verkostet und über jeweils 2 oder 3 Tage getrunken. In der ersten Verkostung stets blind, wobei der Flight bekannt war.

El Molar Flight

Wein 1

Üppige, reiche Nase. Sehr komplex in der Nase, wie auch am Gaumen. Dort explodieren die Aromen förmlich, der Gaumen wird komplett ausgekleidet, dabei verbleibt der Gesamteindruck stets sinnlich und verführerisch. Ganz nah der Perfektion. Ein Gaumenorgasmus. 98+/100 Th.

La Perla del Priorat; Comte Pirenne; Priorat – El Molar; 2001 rot

Auch am 2. Tag unverändert großer Weltklassewein. Präsentiert sich noch einen Tuck besser als die bereits überragend gute Flasche Ende November auf der Burg Rabenstein. Für diese Qualität ein sehr guter Preis. 98/100 Th.

98+, 98 – Durchschnitt 98+ - **98/100 Weltklassewein – Platz 1 der Probe**

Wein 2

Leicht offene Nase, die im Glase ständig zulegt, sinnlich und tief, von burgundischer Finesse, gepaart mit den priorattypischen Schiefernoten. Ein Muster an Harmonie. 97+/100 Th.

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

Am zweiten Tag nach wie vor ein sehr großer Wein, obwohl er etwas emotionsloser und „abgeklärter“ wirkt als am Vortag. Das ist zwar ein leichter Mangel an Spannung, die der Wein am 1. Tag zeigte, aber am Ende ist dies Meckern auf gänzlich hohem Niveau. 96+/100 Th.

97+, 96+ - Durchschnitt 96,5++ - **97/100 Weltklassewein – Platz 3 der Probe**

„Gemischter“ Flight

Wein 1, Tag 1

Leicht offener, nobler und animierender Duft mit Aromen reifer Frucht. Zeigt Finesse und Kraft und wirkt dadurch sehr harmonisch. Viel Frucht und Vollmilchschokolade, süß und verführerisch mit schön griffigem Tannin. Gute Struktur und Länge. Großer Wein am Beginn seiner Trinkreife. 96+/100 Th.

Mas d' en Gil; Clos Fontá; Priorat – Bellmunt; 2001 rot

Tag 2

Öffnet sich weiter in der Nase, verführt noch mehr als am 1. Tag und legt ebenfalls noch hinsichtlich der Eleganz und Finesse zu. Er ist heute ein ganz zärtlicher, aber auch zupackender Verführer, der Geschichten aus 1001 Nacht erzählt. Sehr nachhaltig und lang. 97/100 Th.

Tag 4

Brombeerlikör, Schlehe, Holundersaft, auch Lebkuchen, noch immer sehr offen und üppig. Toller Wein, der ganz weit vorn mitspielt. 97/100 Th. bei exzellentem PGV.

96+, 97, 97 – Durchschnitt 96,67+ - **97/100 Weltklassewein – Platz 3 der Probe**

Wein 2, Tag 1

Noch leicht verschlossener, aber nobler Duft, dazu Impressionen eines frischen Windzuges. Entwickelt Kraft und Tiefe am Gaumen, viel dunkle Frucht, Bowle von Brombeeren und anderen dunklen Früchten. Schöne Länge. Legt im Laufe des Abends schön zu und wird auch an der Nase offener. Harmonisch und ausgewogen. Frucht und schöne Schiefernoten, ganz Torroja. Frischer und exzellenter Wein. 93+/100 Th.

Celler Rotllan & Marqués; Torroja Crianza; Priorat – Torroja; 2001 rot

Tag 2

Kraft und Frucht – er bestätigt sich am Folgetag auf gleichem Niveau. 93+/100 Th.

Tag 3

Wirkt deutlich braver, verliert aber dadurch auch etwas an Spannung. Hinzu kommen beginnende Reifennoten. Sollte besser innerhalb von zwei Tagen nach dem Öffnen getrunken sein. 92/100 Th. Mit 13,5° einer der „leichteren“ Weine im Priorat. Auch dieser Wein besitzt ein gutes PGV.

93+, 93+, 92 – Durchschnitt 92,67++ - **93/100 Exzellenter Wein – Platz 7 der Probe**

Wein 3, Tag 1

Erst leicht offene Nase, sehr dunkle Aromen wie Brombeere und Holunder. Sehr fruchtbetont und mit viel Druck auch am Gaumen – dicht, neben dunkler Frucht hier auch Mokka und Bitterschokolade und ein samtenees Tannin. Ein Wein zum Kauen von fleischiger Struktur. Erst am Anfang seiner Trinkreife, aber sehr viel versprechend. 95+/100 Th.

Celler Capafons – Ossó; Mas de Masos; Priorat – Falset; 2001 rot

Tag 2

Bestätigt sich am 2. Tag und legt noch weiter am Gaumen zu. Sehr harmonisch. Macht viel Spaß, zeigt sich aber noch recht jung. 96/100 Th.

Tag 3

Macht heute so richtig Spaß, hat sich abgerundet. Das Tannin ist nicht mehr so präsent und der Wein zeigt einen Zugewinn an Finesse. Sehr positiver Eindruck eines großen Weins von schöner Tiefe. 96/100 Th.

95+, 96+, 96 – Durchschnitt 95,67++ - **96/100 Großer Wein – Platz 6 der Probe**

„Montsalvat-Flight“

Wein 1, Tag 1

Üppige, schwere und geheimnisvolle Nase. Schwarze Magie und Weihnachten mischen sich hier grandios. Am Gaumen macht der erste Schluck mit seiner Kraft schier sprachlos und treibt fast die Tränen ins Gesicht. Bestätigt die Nase. Bei all der Kraft dennoch auch Eleganz und Vielschichtigkeit. Ein Raubritter mit einem Strauß roter Rosen. 97+/100 Th.

Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; Priorat – La Viella Alta; 2001 rot

Tag 2

Der Ritter hat heute seine Rüstung, aber weder Schwert noch Rosenstrauß abgelegt.
97+/100 Th.

Tag 3

Ein noch immer üppiger Duft, weniger kämpferisch, mehr friedlich – und er verkündet weihnachtliche Stimmung. Sehr harmonisch und tief. Am Gaumen ebenso wunderbare Harmonie, Vielschichtigkeit und Ausgewogenheit. 97+/100 Th.

97+, 97+, 97+ – Durchschnitt 97+++ - **97/100 Weltklassewein – Platz 3 der Probe**

Wein 2, Tag 1

Ähnliche Aromenpalette wie Wein 1, aber zugleich mit deutlich mehr Finesse und Frische. Erzeugt Gänsehaut! Lässt sich wunderbar trinken und wirkt nicht so bombastisch erschlagend, hat aber dennoch Kraft, Vielschichtigkeit und Tiefe. Verändert seine Aromenpalette ständig. Ein Trinkbuch mit sehr langem Nachhall. 98+/100 Th.

Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat Selectvm; Priorat – La Viella Alta; 2001 rot

Tag 2

Sehr gelungene Fortsetzung. Auf gleichem Niveau wie am ersten Tag. 98+/100 Th.

Tag 3

Noch immer knapp ein Mehr an Gänsehaut und hauptsächlich ein Mehr an Eleganz im Vergleich zum „einfachen“ Montsalvat. Fast perfekter Wein. 98+/100 Th. Insgesamt ein Super Pärchen!

98+, 98+, 98+ – Durchschnitt 98+++ - **98/100 Weltklassewein – Platz 1 der Probe**

Ranking:

Platz 1:

Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat Selectvm; Priorat – La Viella Alta; 2001 rot 98/100
La Perla del Priorat; Comte Pirene; Priorat – El Molar; 2001 rot 98/100

Platz 3:

Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; Priorat – La Viella Alta; 2001 rot 97/100
Mas d´en Gil; Clos Fontá; Priorat – Bellmunt; 2001 rot 97/100
Mas Garrian; Mas d´en Camperol; Priorat – El Molar; 2001 rot 97/100

Platz 6:

Celler Capafons – Ossó; Mas de Masos; Priorat – Falset; 2001 rot 96/100

Platz 7:

Celler Rotllan & Marqués; Torroja Crianza; Priorat – Torroja; 2001 rot 93/100

Fazit:

Enorm hohes Niveau bei dieser kleinen Probe.

Die mir bereits bekannten Weine bestätigten die Eindrücke früher getrunkenener Flaschen bzw. zeigten sich noch ein wenig verbessert.

Clos Fontá und Mas de Masos, die ich erstmals im Glas hatte bestätigten die Reputation ihrer Hersteller und des Jahrgangs. Auch der „große Unbekannte“ von Rotllan & Marqués war trotz seines letzten Platzes ein sehr eindrucksvoller und immer noch exzellenter Wein, hinzu kommt ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis.

Durch diese kleine Probe wird deutlich, dass 2001 zu Recht eines der ganz großen Prioratjahre war – auch wenn es noch insgesamt nicht so explosiv viele Weine gab wie ab 2004. Das Niveau ist sehr hoch und einige dieser Weine sind auch noch gut erhältlich. Sie machen schon durchweg Spaß, auch wenn nirgends Eile angesagt ist.