

Priorat-Weinverkostung im Wallis 10-2007

Anfang Oktober trafen sich Klaus Peter-Werner (vinos) und ich (thvins) mit zwei Schweizer Weinfreunden zu einer hochkarätigen Priorat-Weinprobe über zwei Tage.

Zunächst wurden die Weine in eine „willkürliche Reihenfolge“, aber Jahrgangs weise offen probiert, in der Regel in Zweierflights. Wir ließen uns sehr viel Zeit zur Beobachtung der einzelnen Weine im Glas, daher kamen wir auch recht spät ins Bett und mussten die letzten Weine noch für den Vormittag des 2.Tages übrig lassen.

Nach der Verkostung aller anstehenden Weine wurden die Zwischenergebnisse ermittelt. Am 2. Abend dann verkosteten wir ein zweites Mal Pärchen weise, erneut offen, beginnend mit den Weinen mit den niedrigsten Ergebnissen des Vortages.

Hier, was dabei im Einzelnen herauskam...

Cims de Porrera; Solanes; Priorat; 2003 rot;

Sehr offen in der Nase, Kirsche, nasser Schiefer (im Begriff, von der Sonne getrocknet zu werden), der anfängliche Muff Ton verschwindet mit dem Schwenken, ganz wenig Leder, am Gaumen einiges an Frucht, in Likör eingelegte Früchte (aber nicht ganz Rumtopf), ein wenig Farnkraut und Garrigue, dann grüne Walnuss; deutlich wärmer und alkoholischer als sein Fightpartner. Klaus-Peter und auch ich haben den Wein schon besser getrunken als diese Flasche hier. Doch ein Fehler oder nur eine schwache Flasche? Für den ersten Abend bleibe ich bei sehr guten 90/100 Th. stecken.

Der Solanes 2003 wirkt zunächst etwas muffig, verliert sich aber mit Luftzufuhr. Dann nasser Schiefer von der Sonne angestrahlt, Kirsche, später Pfefferkuchen. Am Gaumen nicht ganz die erwartete Fruchtigkeit. Zwar likörige Kirschen, Brombeere eingebettet in präsen Säure, aber frühere Flaschen habe ich schon besser getrunken. 89-90 VP

Cellers d' Encastell; Roquers de Porrera; Priorat; 2003 rot;

Ein erstes Highlight... 🍷

Dichtes Bukett mit typischen Porrera - Noten und vor allem Kaffee, am Gaumen viele (hauptsächlich Wald)Früchte, erstaunlich viel Frische für den Jahrgang, komplex und bereits jetzt mit sehr viel Trinkspaß. Explosiv am Gaumen. Außergewöhnlich gute 94/100 Th.

Gegen den Solanes klarer Gewinner der Roquers de Porrera 2003.

Die vielschichtige Nase will mir gleich einen ganzen Roman erzählen.

Ich kann nicht genug daran riechen, herrlich.

Am Gaumen schöne Frucht, sehr vielschichtig, schöner Körper, sehr harmonisch mit viel Trinkspaß. 94 VP

Celler Escoda Rivero; Prior Pons; Priorat; 2002 rot;

Noch besser als in Falset im Mai diesen Jahres, als wir den Wein entdeckten.

Eine kraftvolle anspringende Nase, Birnen in Rotwein drängen sich in den Sinn, auch die Ansprache am Gaumen erneut kraftvoll, ein komplexer und vielschichtiger Wein mit geringer Säure, aber viel Frucht, perfekt balanciert, enorm süffig und verführerisch. Drei

Männer und eine Frau einigen sich auf das Attribut sexy...
Für mich bereits ein großer Wein bei 95/100 Th. 🍷

Was wird sein Herausforderer sagen?

Dann oje, der "gefürchtete Jahrgang" 2002, eingeläutet durch den Prior Pons mit einer geradezu anspringenden Fruchtbombennase. Am Gaumen perfekt ausbalanciert mit angenehmer Säure, schöne Länge. Derzeit perfekter Trinkspaß auf hohem Niveau. Wir einigen uns auf: Sexy! 94 VP

Clos Mogador; Clos Mogador; Priorat; 2002 rot;

Er empfängt uns mit einer offenen blumigen Nase (remember: "Mogador, das sind die Blumen"), Wicke und andere Feldblumen werden abgelöst von Himbeere und einer animalischen Note, dann staubiger Schiefer, ganz so als würde man in einem Schiefersteinbruch frisch gesprengt haben... Er legt immer mehr zu, gibt sich Stück für Stück preis, mal schüchtern, mal fordernd, geheimnisvoll und sinnlich und finessebetont. Auch der teilweise anfänglich umstrittene 2002er ist und bleibt Mogador - er fordert die Zeit ein, damit er seine Geschichte erzählen kann. Wir sind in der Lage und willens, sie ihm zu geben. Ich lege mich an diesem Abend auf 96/100 Th. für diesen großen Wein fest. 🍷

Clos Mogador, über den ich glaubte, nach einem Verkostungsschluck auf einer Weinmesse den Stab brechen zu müssen...

In der Nase vielschichtig, Schiefer, Blumen, wandelt sich ständig, bei jedem Riechen werden neue Gerüche entdeckt. Großes Kino, mit ständig wechselnden Kostümen..., am Gaumen nobel, majestätisch kühl mit enormer Finesse. Sehr komplex und interessant.

Ich vergebe beschämt 95+ VP und sollte mich eigentlich zur Buße, barfuss nach Gratallops aufmachen...(schön wäre es 🍷)

Zwei einzelne Weine, dazu köstliche Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten...

Celler Fuentes; Vinya Llisarda; Priorat; 2000 weiß;

Anspringende, entwickelte Nase, getrocknete Apfelringe, Ananas, dazu gebuttertes Toastbrot und Brioche; am Gaumen wie ein sehr guter reifer Champagner ohne Bläschen.

Bei den Weißweinen gehen die Meinungen von Klaus-Peter und mir meist auseinander, mir hat dieser Wein in seiner Charakteristik außergewöhnlich gut gefallen und ich als Liebhaber gereifter mediterraner Weißweine, die im Fass ausgebaut wurden, stehe zu meinen 93/100 Th.

Schöne kräuterige Honignase mit etwas frischem aus dem Backofen: Carolle sagt: Brioche - passt perfekt! Torsten meint: Getrocknete Apfelringe: Auch das! Am Gaumen sehr komplex mit schöner Würze. Gut gereift. 88 VP

Sangenis I Vaque; Vall Por; Priorat; 2001 rot;

Ganz intensive schwarze Frucht; Heidelbeer- und Brombeerlikör; eine schiere, bissige Kraft bereits in der Nase, am Gaumen bläst er zur Attacke - ein gar liebenswertes kleines konzentriertes Monster, tief. Die Porrera Kakao- und Kaffeenoten wissen einmal mehr zu gefallen. Außergewöhnlich gute 93/100 Th. für mich.

Der Vall Por 2001 begeistert mit "schwarzer" fruchtiger Nase, ein Eindruck, der sich im Mund mit etwas Pfeffer und viel Extrakt fortsetzte. Viel Extrakt und langer Abgang - Klasse! Erinnernte mich etwas an die Weine von Pasanau aus La Morera de Montsant. Begleitete auch perfekt die Wurstspezialitäten und die grandiose Käseauswahl. 92 VP

Merum Priorati; Ardiles; Priorat; 2004 rot;

Eine der ganz neuen Kellereien aus Porrera, Miller vergab hier 93/100. Schiefer, Kaffee, Brombeere, noch etwas primärfuchtig, am Gaumen recht eindimensionaler Sauerkirschsaft mit Alkohol. Muss sich noch finden und ist momentan noch nicht ganz harmonisch. Sehr gute 90/100 Th. und dahinter ein + mit einem ?

Hier gab´s reichlich Sauerkirsche zu riechen. Im Mund frisch mit angenehmer Säure, gibt sich noch etwas zurückhaltend. 89 VP

Domaine L´ Aiguelière; Prince Pegase; Côteaux du Languedoc; 2004 rot;

Wo wir schon mal beim Babymord sind...enorme, aber noble Stallaromen, Leder, gegrillte reife rote Paprika, sehr kühl und noch etwas adstringierend wirkend. erinnert an Gruaud Larose. Möchte gern noch einige Jahre weiterschlafen... Mord an einem Baby mit außergewöhnlich guten Fähigkeiten... 93+/100 Th.

Ausflug nach Südfrankreich - Prince Pegase 2004

Dieser Wein riecht nicht, er stinkt 😬, aber nicht unangenehm....

gewaltig, intensiver Paprikaduft. Am Gaumen viel feines Tannin, zunächst kühl, dann fast explodierend und sehr anstrengend.

Bin schon sehr gespannt, was dieser Wein in der Zukunft so bringt.

92++ VP

Wir bleiben noch im Languedoc.

Domaine L´ Aiguelière; Fût de Chêne; Côteaux du Languedoc; 1999 rot;

Dunkles Butterbrot mit dunkler Konfitüre und ein Gemüseteller dazu. Ein gut trinkbarer harmonischer einfacherer Wein von L´ Aiguelière mit sehr gutem PGV. Zwar auch etwas rustikaler und bäuerlicher wirkend, aber sehr gute 90/100 Th. für mich.

Wir bleiben in Montpeyroux, der Fut de Chene ´99 von Aiguliere befindet sich im Glas. Duftet nach dunklen Früchten mit viel Schoko. Setzt sich im Mund fort, harmonisch mit schöner Finesse.

Gutes PLV. 91 VP

Domaine L´ Aiguelière; Prince Pegase; Côteaux du Languedoc; 1999 rot;

Harmonischer als der 2004er, aber auch deutlich verschlossener, etwas in sich gekehrt im Moment, aber insgesamt eine schöne Frische und Noblesse. Auf dem Forumstreffen seinerseits vor etwas mehr als zwei Jahren präsentierte sich der Wein besser, gegenwärtig ist er etwas unterbelichtet. Außergewöhnlich gute 93+/100 Th.

Danach der Prince Pegasse 1999, der sich etwas verschlossen und schläfrig präsentiert. Ordentlich feines Tannin. Lässt schon von seiner Größe ahnen.
93-94 VP

Alvaro Palacios; Finca Dofi; Priorat; 1996 rot;

Grausamster Vollkork der übelsten Sorte... So werden wir wohl nie richtige Freunde... Schade, schade, jammerschade!!!

Diese Flasche war absolut ungenießbar, Vollkork der übelsten Sorte...

Mas Martinet – Vall Llach; Cims de Porrera; Priorat; 1996 rot;

Der erste Jahrgang des Cims, eine Kooperation von José Perez und Lluís Llach mit Bauern der Genossenschaft von Porrera präsentiert sich nicht schlecht, dennoch fehlt bis zum genialen 1997er noch viel. Der Wein ist etwas zu säurebetont und verlangt nach einem deftigen Fleischgericht.
Sehr gute 92/100 Th.

Auf den Cims war ich besonders gespannt.
Die feinfruchtige Nase war betörend. Am Gaumen noch präsent Säure, die die Frucht etwas überdeckt. Nach dem grandiosen 97er bei Peter im Frühjahr bin ich leicht enttäuscht. 92 VP

Ich bin bereits mächtig müde und beschließe, nur noch einen Wein zu trinken, der versöhnlich stimmt...

Sangenis I Vaque; Coranya; Priorat; 2001 rot;

Eine große und offene Nase, die sich von Minute zu Minute mehr öffnet. Ein kompletter Wein, der ganz groß daherkommt. Viel Kraft, aber dennoch auch Finesse. Für mich ein toller Abschluss des Abends und mit 96/100 Th. gehe ich ins Bett... 🍷

Der Coranya 2001 trumpfte gleich mit der „Porrera pur - Nase“ auf:
Viel Schoko und Kaffee. Am Gaumen dicht und konzentriert, schöner Körper, perfekte Balance. Genuss pur bei 94-95 VP

Die restlichen vier Weine mag ich mir lieber für den nächsten Morgen aufheben...

Weiter geht es mit den fehlenden Weinen am Dienstagvormittag... Aus der ersten Flasche fehlt schon ein guter Schluck. Da hatten sich Alain und Klaus Peter noch einen Gute - Nacht Schluck genehmigt...

Rotllan Torra; Tirant; Priorat; 2001 rot;

Alain schaute zu mir rüber und es herrschte gleich vollkommene Übereinstimmung: Ein Verkostungsglas wollten wir uns noch genehmigen.

Ich schaute was noch rum stand und griff mir den Tirant 2001, ich war gespannt wie ein Flitzebogen. Der Geruch trieb mir so früh am Morgen vor lauter Begeisterung die Tränen in die Augen: Was für eine Nase! Geniale komplexe Mischung aus Frucht und Schiefer, absolut freakig. Wow! Am Gaumen ebenfalls begeisternd - ein genialer Abschluss eines großartigen Tages. Ich notiere noch 96 VP mit einem Fragezeichen und der Tendenz zu noch höherer Wertung.

Intensive Nase, pfeffrig und würzig; Brombeere, Leder, viele schwarze Früchte, balsamische Noten; am Gaumen ein fleischiger Eindruck, eine gute Frische und Konzentration; im Abgang ganz leichte Röstaromen und ganz leicht angebranntes Pflaumenmus. Tatsächlich hat der Wein seit dem Sommer noch zugelegt und macht jetzt richtig doll Spaß. Große 96/100 Th. 🍷

Zunächst roch ich eine Spur Pfeffer, dannverhalten den Schiefer, aber wo war die Frucht? Wo die freakige Nase des Vorabends? Kaum zu glauben, aber komplett andere Wahrnehmung. Am Gaumen balsamische Noten, Leder, eleganter und harmonischer als einige Stunden vorher, aber insgesamt lange nicht so begeisternd. Irgendwie bleibe ich bei 94 VP stehen und Alain bestätigt meine Eindrücke...

Clos Mogador; Manyetes; Priorat; 2001 rot;

Dieser Manyetes stammt noch aus der Zeit, in der sich Manyetes noch nicht im Loslösungsprozess von Mogador befand. Die Familie Sabado war zwar bereits Teilhaber, aber das Zusammenspiel Mogador - Manyetes ist auf dem Etikett noch erkennbar.

Schiefer, Schiefer, Schiefer...

... und rote Früchte, auf heißem Schiefer ausgebreitet...

"Schiefer" sagte Verkoster A. "Was, noch schiefer?", fragte Verkoster B und hielt die Flasche schiefer...

Rauchige Noten von einem noch glimmenden Lagerfeuer... auch am Gaumen kühl, würzig, fast staubig, viele Sauerkirschnoten. Der Wein ist extraktreich bei guter Säure. Finessebetonter Abgang, als ob man frische, fleischige und reife Kirschen gemeinsam mit einem Stück Bitterschokolade nascht. Wird wohl noch weiter reifen. Große 95+/100 Th. von mir. 🍷

Zeit für einen neuen Wein: Manyetes 2001... Kühle Nase, eine ganze Schieferwand türmt sich auf, rote Früchte, Rauch, fordernd und vielschichtig, verändert sich laufend. Am Gaumen tänzelnd mit schöner Frucht, viel Extrakt, schöne Säure. Im Abgang dunkle Schokolade und Sauerkirsche. 95+ VP

Celler del Pont; Lo Givot; Priorat; 2001 rot;

Fruchtkaltschale mit Vanillesoße, etwas Schiefer und balsamische Noten in der Nase, am

Gaumen Kirschkonfitüre auf einem Schieferstein abgeschleckt und einen Kaffee dazu, alles in allem weit glatter und gefälliger als der davor getrunzene Manyetes. Er versucht im Laufe der Verkostung zu kämpfen, hat aber gegen den zeitgleich sich auch immer weiter entwickelnden Manyetes zu keinem Moment eine Chance. Er schließt mit sehr, sehr guten 92/100 Th. ab.

Gegen Manyetes hat der Lo Givot 2001 eigentlich keine Chance. Wirkt etwas eindimensional. Jammern auf ganz hohem Niveau. Würde ich gerne noch mal solo trinken. 92 VP

Alvaro Palacios; Finca Dofi; Priorat; 1999 rot;

Enorm viele gemischte Kirschen in der Nase verbinden sich mit einer noblen Stallnote, Leder und Rauch. Auch am Gaumen wirkt die satte Frucht eindrucksvoll, der Wein zeigt Finesse und Kraft, Frische und Mineralik. Ein sehr ausgeglichener, harmonischer Dofi, der mir große 96/100 Th. wert ist. 🍷

Der "letzte" Wein dann Eleganz pur: Finca Dofi 1999

Elegante und beeindruckende Nase. Viel Kirsche mit rauchiger Note.

Am Gaumen kühl, wunderbare Kirschfrucht, beeindruckende Länge.

Ich vermisste etwas die Mandeln, manchmal auch leicht bitter, die ich sonst bei den Palacios - Weinen in der Nase oder am Gaumen habe. 94+VP

Anschließend vertreten wir uns die Füße und bekommen eine Stadtführung durch Naters und Brig. Für eine größere Wanderung bleibt keine Zeit...

Die Weine werden inzwischen neu sortiert. Der korkende Dofi 1996 muss wohl oder übel an die Soße und die anderen 16 werden in Zweierflights zur Nachverkostung am Dienstagabend antreten dürfen. Hierbei trinken wir in der Durchschnittswertung des Montags von unten nach oben.

Also freuen wir uns auf folgende Paare:

1.

Ardiles 2004 (89,5) gegen **Solanes 2003** (89,75)

2.

Aiguelière Fût de Chêne 1999 (90,5) gegen **Vinya Llisarda 2000** (90,5)

3.

Cims de Porrera 1996 (92) gegen **Lo Givot 2001** (92)

4.

Vall Por 2001 (92,5) gegen **Prince Pegase 2004** (92,5+++)

5.

Prince Pegase 1999 (93+) gegen **Roquers de Porrera 2003** (94)

6.

Prior Pons 2002 (94,5) gegen **Finca Dofi 1999** (95+)

7.

Manyetes 2001 (95++) gegen **Coranya 2001** (95,5)

8.

Tirant 2001 (95,5) gegen **Clos Mogador 2002** (95,5+)

Die Kurznotizen zu den Ergebnissen des 2. Tages

Cims de Porrera; Solanes; Priorat; 2003 rot;

Wieder am Anfang ein muffiger "Duft", der verfliegt, aber dennoch ganz leicht bleibt. Ein Kork im Anfangsstadium??? Kann es sein, dass ein kontaminierter Korken einige Jahre Flaschenlagerung braucht, um einen solchen Vollkork wie beim 96er Dofi zu erzeugen?

Der Wein ist mit Abstrichen noch gut trinkbar, Laien würden sicher gar nicht mosern, aber für uns ist dann doch klar, am 2.Tag können wir den Kork Ton deutlicher erkennen und daher den Wein nicht mehr bewerten.

Am 2. Abend kam der Muff deutlich durch, unsaubere Flasche oder beginnender Kork, ich entscheide mich nicht mehr zu werten.

Merum Priorati; Ardiles; Priorat; 2004 rot;

Hat sich nach einem Tag Luft gerundet und ist deutlich besser geworden. Ich erhöhe auf 92/100 Th.

Am 2. Tag ausgeprägter in der Nase, am Gaumen harmonischer und ich erhöhe auf 90+ VP

Domaine L´ Aiguelière; Fût de Chêne; Côteaux du Languedoc; 1999 rot;

Ebenfalls eine weiter entwickelte Nase, schöne Noten nach überreifer Brombeere, dazu Kräuter und Unterholz. Auch hier für mich ein Zugewinn und Erhöhung auf sehr sehr gute 92/100 Th.

Unveränderte sehr gute 91 VP

Celler Fuentes; Vinya Llisarda; Priorat; 2000 weiß;

Statt reifem Champagner ohne Bläschen heute ein wenig Tankstelle, dazu Akazienblüte und ein wenig Wildblütenhonig - in der Bewertung für mich unverändert zum Vortag mit 93/100 Th.

Am 2. Tag wirkte der Wein deutlich gereifter, Gummi und Tankstelle erinnerten mich an einen gereiften Riesling... Unverändert 88 VP

Cims de Porrera; Cims de Porrera; Priorat; 1996 rot;

Auch hier eine erfreulich positive Entwicklung mit einem Tag Luft (sogar die ganze Zeit im Dekanter), deutlich runder, etwas mildere Säure und inzwischen für mich außergewöhnlich gute 93/100 Th. Das ganz große Cims Erlebnis wird der Erstling aber dennoch nicht.

Am nächsten Tag erscheint die Säure feiner, deutlich mehr Balance, dabei immer noch genug Ecken und Kanten. 93 VP

Celler del Pont; Lo Givot; Priorat; 2001 rot;

Die Nase wirkt etwas verschlossener als am Vormittag, dafür ein Quentchen mehr Finesse.
Das gleicht sich unterm Strich aus - mehr als sehr sehr gute 92/100 werden es dennoch nicht.

Unverändert 92 VP

Sangenis I Vaque; Vall Por; Priorat; 2001 rot;

Welch noble Nase, welch g..ler Wein - auch am 2. Tag. Unveränderte Bewertung auch am 2. Tag und Preis-Genuss Sieger der Verkostung für den 3. Wein in der Sangenis I Vaque Hierarchie...
Unverändert außergewöhnlich gute 93/100 Th.

Erneut 92 VP

Domaine L´ Aiguelière; Prince Pegase; Côteaux du Languedoc; 2004 rot;

Auch dem Prince Pegase Baby hat ein Tag Luft gut getan. Ein wahrhaft liebenswertes Stinktief für mich, dass ich gern mal gegen Gruaud Larose trinken würde - aber erst in ?? Jahren - vor ca. 2014 muss ich da keine Flasche mehr von opfern... Ich erhöhe auf außergewöhnlich gute 94+/100 Th.

Ich bleibe bei 92++ VP

Domaine L´ Aiguelière; Prince Pegase; Côteaux du Languedoc; 1999 rot;

nach wie vor unter Verschluss... für mich unverändert außergewöhnlich gute 93+/100 und ich lasse ihn noch wenigstens 2 - 3 Jahre schlafen.

93-94 VP

Cellers d´ Encastell; Roquers de Porrera; Priorat; 2003 rot;

Auch hier gilt der Zugewinn am 2. Tag. In dieser Verfassung sogar große 95/100 Th. Toller Wein für vergleichsweise noch geringes Geld.

Am 2. Tag legt der Gute sogar am Gaumen noch zu, die Nase bleibt eine Klasse für sich und ich komme nicht umhin noch eine Punkt draufzusatteln: 95 VP.

Celler Escoda Rivero; Prior Pons; Priorat; 2002 rot;

Auch hier Zugewinn und unglaublich viel Spaß mit diesem "Trinksex" - große 96/100 Th. Wow!

94 VP

Alvaro Palacios; Finca Dofi; Priorat; 1999 rot;

Von Abbau kann man nicht sprechen, ein wenig zugeknöpfter als am Vormittag, dennoch große 95+/100 Th. Ein wenig beleidigt ist er schon, dass er gegen einen 3-4fach preisgünstigeren Wein antreten muss. Und er läßt ihm knapp den Vortritt, was die momentane Trinkfreude angeht... Aber er lächelt und weiß um seine Zukunftsaussichten.

94+ VP

Clos Mogador; Manyetes; Priorat; 2001 rot;

Gibt sich zum und nach dem Kaninchen mit katalanischer Gemüseplatte die Ehre und empfiehlt sich mit einer leichten Verbesserung. Große 96/100 Th.

Begleitet am Abend perfekt das Kaninchen. 95+ VP

Sangenis I Vaque; Coranya; Priorat; 2001 rot;

Bleibt Porrera treu und ist einfach ein Super Naschwerk... Während Klaus-Peter für sich noch ein kleines Quentchen drauf legt, bleibe ich bei meinen 96/100 Th. für diesen tollen zweiten Wein (nicht Zweitwein) von Pere Sangenis.

Legte am 2. Tag im Mund noch etwas zu, so dass dann 95 VP zu Buche stehen.

Rotllan Torra; Tirant; Priorat; 2001 rot;

Präsentiert sich nun auch für mich in der Nacht noch mal besser als am Vormittag. Hier ist er wild und ungestüm und arbeitet kraftvoll in einem Stall mit Schieferdach. Durch den Zugewinn beim 2. Test wird dieser lichtscheue Wein zum Sieger der gesamten Verkostung und kommt der Parkerbewertung schon verdammt nahe. Also - ausreichend belüften und nur nachts trinken!!!
97/100 Th.

Früh am Morgen kam bei mir dann nochmals der Tirant ins Glas; und kaum zu glauben, dieser scheinbar lichtscheue Geselle mutierte wieder genau dorthin, wo er am Vorabend war - die Nase war wie ausgetauscht, ich bin begeistert und die 96 VP stehen wieder zu Buche.

Clos Mogador; Clos Mogador; Priorat; 2002 rot;

Unglaublich aber auch dieser Mogador aus vermeintlich kleinem Jahr. Er erzählt immer neue Kapitel seiner Geschichte und hört auch nicht auf zu reden, auch wenn die Flasche schon leer ist. Bis zum letzten Schluck spannend! Und unverändert große 96/100 Th.

95+ VP

Zur Übersicht noch mal die Gesamtergebnisse in der Reihenfolge nach der Durchschnittsbewertung:

Platz 17: Finca Dofi 1996 - Vollkork o.W	
Platz 16: Solanes 2003 - (88,75) Kork im Anfangsstadium	
Platz 15: Ardiles 2004 - 90,25+ - sehr guter Wein	90
Platz 14: Vinya Llisarda 2000 - 90,5 - sehr guter Wein	91
Platz 13: Aiguelière Fût de Chêne 1999 - 91 - sehr guter Wein	91
Platz 12: Lo Givot 2001 - 92 - sehr guter Wein	92
Platz 10: Cims de Porrera 1996 - 92,5 - exzellenter Wein	93
Platz 10: Vall Por 2001 - 92,5 - exzellenter Wein	93
Platz 09: Prince Pegase 2004 - 92,75++ - exzellenter Wein	93
Platz 08: Prince Pegase 1999 - 93,25+ - exzellenter Wein	93
Platz 07: Roquers de Porrera 2003 - 94,5 - großer Wein	95
Platz 06: Prior Pons 2002 - 94,75 - großer Wein	95
Platz 05: Finca Dofi 1999 - 94,75++ - großer Wein	95
Platz 04: Manyetes 2001 - 95,25++ - großer Wein	95
Platz 03: Coranya 2001 - 95,375 - großer Wein	95
Platz 02: Clos Mogador 2002 - 95,5+ - großer Wein	96
Platz 01: Tirant 2001 - 96 - großer Wein	96