

# Arbeitsprobe Prioratweine 11.-13.01. 2008 in Bernburg

Teilnehmer: Christian Pesch (CP) – Tarragona

Klaus-Peter Werner (VP) – Ulm

Torsten Hammer (Th) – Bernburg

Ohne Punkte als Gast: Wolfgang Söllner – Postbauer Heng

## 1. Runde – Blindverkostung in Dreierflights in 5 Themenbereichen

Kommentare und Benotung vor der Diskussion,

Diskussion nach Flightende,

Aufdecken nach Themenbereichsende

Verkostungszeit pro Flight 30-40 min., um die Entwicklung im Glas zu erkennen.

Die Flaschen wurden alle doppelt dekantiert und ca. 2-3. Stunden vor der Verkostung wurden die Korken entfernt. Es gab keine korkbedingten Ausfälle!

### *Flight 1 - die Weißweine*

#### **Burgos Porta; Mas Sinén Blanc; 2006 weiß; Poboleda**

Mittelkräftiges Gelb; feinfruchtiger, offener Duft nach Weinbergspfirsich. Der Wein kleidet den Gaumen komplett aus und nimmt ihn lange in Beschlag. Noch deutlicher Holzton und eine Honignote – er braucht noch Zeit. Kraftbetont und sehr konzentriert. 94+/100 Th. (92 CP, 91+ VP) - nach der Blindverkostung **Platz 18**

#### **La Perla del Priorat; Clos Les Fites Blanc; 2005 weiß; El Molar**

Helle zitronengelbe Farbe, auch in der Nase Zitrusfrüchte und englische Drops, öffnet sich beim Schwenken mehr und mehr. Enorm trinkiger und sehr ausgewogener Spaßwein. Die frischen Zitrusfrüchte mischen sich mit einer Honignote, im Abgang etwas Karamell. Insgesamt sehr harmonisch, das Fett puffert die vorhandene Säure gut ab, der Alkohol sticht erfreulicherweise nicht hervor. Für mich ein großer Weißer aus dem Priorat – 95/100 Th. (89 CP, 89 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 25**

#### **Sangenis I Vaque; Lo Coster Blanc; 2005 weiß; Porrera;**

Dunkles Gold. Anspringende, exotische Nase, sehr füllig und intensiv. Litschi Nektar und Mango. Frischer Eindruck am Gaumen, der die Nase bestätigt, man beißt in die enorm reifen exotischen Früchte, danach kommt ein ganze Meer von Blüten (Hyazinthen, Rhododendron) zum Vorschein, aber auch eine mineralische salzige Note. Macht in seiner Harmonie eine Gänsehaut und wirkt auf mich weniger erschlagend und nuttig als auf die Mitverkoster. Für mich ein Meisterstück mit ungekannten Aromen und große 96+/100 Th. (90 CP, 90 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 22**

Bei den Weißweinen gehen ja die Bewertungen zwischen Klaus-Peter und mir traditionell eher weiter auseinander, während wir uns bei den Roten einiger sind. Auch das Bewertungsschema von Chriz hakt genau dort hinein.

**Fazit des Flights** bleibt: Beachtliche Entwicklung im weißen Bereich! Man wird auch in Zukunft hier aufmerksamer werden müssen. Die hohen Alkoholgrade waren nicht vordergründig, die Frische dagegen bemerkenswert... Ich mag sie!!!

## **Die Preiswerten Roten - Flight 2**

### **Arrels del Priorat; La Guinardera; 2005 rot; Gratallops**

Relativ hell, etwas Rauch und Llicorella in der Nase, dazu rote Frucht und Kühle. Ein noch nicht ganz offener, aber sehr typischer Wein der Priorateinsteigerklasse, rote Johannisbeere, Sauerkirsche, ein wenig nasser Schiefer, säuerlicher, einfacher Eindruck, aber zum Essen okay. Gute 87+/100 Th.  
(86 CP, 87 VP) Bei der Blindverkostung **Platz 29**

### **Celler de l' Encastell; Marge; 2006 rot; Porrera**

Dunkel funkelndes Burgunderrot, Kirsch-Vanille Pudding und Joghurt, sehr gefällige, getrimmte Nase. ebenso vanillig am Gaumen, ausgewogen und austauschbar. Sauerkirsche im Abgang. Etwas eindimensional und gemacht, glatt mit nicht all zu viel Tiefe und Anspruch. Einfach und gut. Aber auch noch viel zu jung. Er sollte zu späterer Zeit noch eine Chance bekommen. 84+/100 Th.  
(91+ CP, 83 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 30**

### **La Perla del Priorat; Noster; 2004 rot; El Molar**

Relativ helle Farbe, nicht aufdringliche, aber offene Nase, vielschichtig und komplex, entwickelt sich auch am Gaumen angenehm mit viel Frucht und einem Anflug an Vielschichtigkeit. Harmonisch und für seine Klasse deutlich besser als erwartet, gute Anlage für die Zukunft. Besser als vor Ort gesehen. Sehr gute 90+/100 Th.  
(90+ CP, 88+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 27**

## **Die Preiswerten Roten - Flight 3**

### **Josep Gomez Puig; Maius; 2006 rot; La Morera de Montsant**

Dunkel funkelndes Rot. Schwarzkirsche, Holz, Schiefer, etwas Likör und ein Anflug von Schokolade, sehr frisch und saftig am Gaumen, Kirsche und Holunder, ein Wein zum Schlemmen. Sehr harmonisch, elegant und ausgewogen bei mittlerem Körper.  
92,5+/100 Th.  
(91+ CP, 90+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 24**

### **Josep Gomez Puig; Maius; 2004 rot; La Morera de Montsant**

Dunkel funkelndes Rot; klare Frucht, kühler, üppiger und geschliffener Duft, eingelegte Früchte und etwas Kaffee, enorm ansprechend, fast sexy, schmeckt nach Kaffee und Brombeere, blind nach Porrera vermutet. Gefällt mir sehr gut. Außergewöhnlich gute  
94,5+/100 Th.  
(90+ CP, 92+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 20**

### **La Perla del Priorat; Clos Les Fites Rouge; 2004 rot; El Molar**

Dunkel funkelndes Rot; etwas reservierter Duft nach dunklen Beeren, vor allem Johannisbeere, kühl. Am Gaumen Frucht und Likör mit deutlicher Säure. Ein noch bissiges Tier, welches erst die Zähne zeigt, sich dann aber doch streicheln lässt. Nachdem er sich beruhigt hat, ist er im Abgang fast zart. Hier dominieren Vanille, Harmonie und Feinheit. Sehr gute 92+/100 Th.  
(92,5+ CP, 91++ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 23**

## **Fazit:**

Noster als preiswertester Wein nicht schlecht im Rennen, die Josep Gomez Puig Weine besser als ihre Klasse, sollten weiterverfolgt werden, Marge momentan enttäuschend... Hoffnung bewahren...

### ***Die "Normalos" - Flight 4***

#### **Celler Escoda Rivero; Isaral; 2004 rot; La Vilella Alta**

Sehr dunkel, noch etwas verhalten, nobel und kühl – zurückhaltend, aber wehe, er bekommt Luft, dann strömen Aromen von Schwarzkirsche und Wasserpfeifentabak aus dem Glas. Sehr gute Attacke am Gaumen, vielschichtig, komplex, sehr beerig und pur mit einem Schuß Mineralik, sehr harmonisch und noch holzdominiert. Noch etwas jung. 94/100 Th.

(91+ CP, 92 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 19**

#### **Burgos Porta; Mas Sinén Negre; 2004 rot; Poboleda**

Sehr dunkles Rot; noch etwas reserviert, aber sehr nobel. Dunkle Frucht und Schokolade, sehr harmonisch mit samtenem Tannin, enorm trinkig und mit schönem Terroireindruck. Kraft und Finesse im perfekten Tanz bei viel Frische. 94+/100 Th.

(95+ CP, 93+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 6**

#### **Terra de Verema; Triumvirat; 2005 rot; El Molar**

Sehr dunkler Wein, der bei zunehmender Belüftung immer besser wird. Mineralik und schwarze Frucht dominieren in der Nase wie auch am Gaumen – namentlich schwarze Johannisbeere. Viel Säure, die aber gut in die Frucht eingebunden ist. Weniger kräftig als zunächst erwartet, ausgewogen mit leichter Bitternote nach schwarzen Oliven, die ihn sich gut als Essensbegleiter vorstellen lässt. Insgesamt noch recht verschlossen mit vielen Reserven. 93+/100 Th

(94+ CP; 94 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 11**

### ***Die Normalos - Flight 5***

#### **Celler de l' Abadia; Alice; 2005 rot; Gratallops**

Sehr dunkles Rot; Brombeerlikör und reife Waldfrüchte, kompakt, nobel, aber nicht mehr ganz so offen wie letzten Sommer, markante Säure und viel Llicorella, ein eigenwilliger Steinbeißerwein... Auf viel Schiefer zerstoßene Waldfrüchte. 90+/100 Th.

(92+ CP, 90 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 26**

#### **Pardelasses; Pardelasses; 2005 rot; Torroja del Priorat**

Sehr dunkles Rot; likörige, etwas warme Nase, dunkle Frucht und ungesüßte Konfitüre, noch verhalten. Die frische, sehr primäre Frucht gepaart mit den Aromen der Steine ergeben ein puristisches Erlebnis, sehr frisch und mineralisch, kompakt, etwas Vanille, braucht noch Zeit.

92+/100 Th.

(93+ CP, 91+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 21**

### **Burgos Porta; Mas Sinén Negre; 2005 rot; Poboleda**

Sehr dunkles Rot; üppig, relativ offener Duft nach Waldfrüchten und etwas Likör, ein wabernder Wellenreiter, sehr animierend, sehr frisch. Eine dunkle Frucht und gute Mineralik am Gaumen, ausdrucksstark und sehr harmonisch. Das samtene, aber deutliche Tannin verweist auf eine gute Anlage für die Zukunft. 94+/100 Th.  
(94+ CP, 93 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 10**

#### **Fazit:**

Zwei Entdeckungen der latzjährigen Fira, die Weine von Burgos Porta und der Triumvirat von Terra de Verema können stark auftrumpfen und den Eindruck von der Fira bestätigen. Auch Isaral macht positiv auf sich aufmerksam. Alice und Pardelasses sur reserve... Buenos noches...

### **Die älteren Premiumweine - Flight 6**

#### **La Perla del Priorat; Comte Pirene; 2001 rot; El Molar**

Dunkles, fast schwarzes Rot mit leichtem Reiferand, rote Johannisbeere und Llicorella wabern in Wellen, ein rostiger Wasserhahn ist auch da. Viel Potential. Am Gaumen wirkt der Wein viel feiner als in der Nase, viel Frucht wetteifert mit etwas frischem Tabak und Kräutern bei sanftem, samtene Tanninen. Die eiserne Faust im Samthandschuh.  
93+/100 Th.  
(94,5+ CP, 94+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 8**

#### **Sangenis I Vaque; Clos Monlleo Gran Reserva; 2001 rot; Porrera**

Sehr dunkles Rot mit animierendem Leuchten. Von Kalkstaub überzogene Früchte, Pflaume, Mirabelle, leichter Likörflug, gepufferte fruchtige Säure, sehr harmonischer Wein, der den Gaumen komplett auskleidet. Finesse und Kraft in vereintem Marsch, sehr schöner Nachhall.  
94+/100 Th.  
(92 CP, 93 VP) nach der Blindverkostung **Platz 16**

#### **La Perla del Priorat; Comte Pirene; 2002 rot; El Molar**

Sehr dunkles Rot mit leichtem orangenem Rand. Noch verhaltene Nase, pure Frucht, mit kühler Noblesse serviert. Der noch zu jung wirkende Wein kommt mit Pflaumenmus und einem leichten Bitterton daher, die Mineralik wirkt fast stahlig-schnittig. Kühle Frucht – im Antrunk schnittig und kraftvoll, im Abgang immer feiner werdend mit sanftem Nachhall. 92+/100 Th.  
(93+ CP, 92+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 17**

### **Die älteren Premiumweine - Flight 7**

#### **Celler Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt; 2002 rot; Bellmunt del Priorat**

Dunkles Schwarzviolett, üppige, schwarze Frucht, Kaffee, Pralinen mit Bitterschokolade, später auch Leder und Stall. Der Gaumen bestätigt die Nase mit viel dunkler Frucht, Leder und Pferd und einem tollen Tannin, ein frischer Gesamteindruck eines ausgewogenen tollen Weines, der aber auch etwas Priorat untypisch, aber groß ist.  
96/100 Th.  
(91,5 CP, 94+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 9**

**Mas Garrian; Mas del Camperol; 2001 rot; El Molar**

Funkelndes dunkles Rot; intensive schwarzbeerige Nase; eine tolle kräftige Attacke nach Frucht-dessert mit Bitterschokoladeraspel, sehr fein mit enormer Balance, ein fast schon zärtlicher Wein. 97/100 Th.

(93 CP, 93+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 5**

**Mas Garrian; Clos Severí; 2002 rot; El Molar**

Funkelndes dunkles Rot; noch etwas reserviert in der Nase, öffnet sich aber zunehmend, Waldbeerenjoghurt und ein frischer Windhauch. Kühle Noblesse auch am Gaumen, warme Fruchtsuppe. Dreht immer mehr auf, sehr balanciert und harmonisch. Feiner Abgang bei samtendem Tannin. 93,5+/100 Th.

(93 CP, 93+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 13**

**Fazit:**

Eine sehr homogene Gruppe mit teilweise traumhaften Weinen.

Hiervon darf man alles ohne Reue kaufen, must-buy sind für mich der Primitiu - einer der bislang tollsten 2002er für mich - und die 2001er Mas del Camperol und Comte Pirene, die beide meinem persönlichen Ideal Kraft **und** Finesse sehr nahe kommen und so viel Trinkspaß bieten...

**Jüngere Premiumweine - Flight 8**

**Bodegas Mehlo; Coll de Moli – Selección Regina; 2005 rot; (Falset)**

Leuchtendes Rot; verhaltender Duft nach roten Früchten, im Moment noch etwas eindimensional, das Tannin beschlägt den Gaumen noch kräftig, am Gaumen viel Mineralik und wenig Frucht. Das gute Tannin, was den Wein momentan als noch etwas neben den Schuhen stehen lässt, verweist auf vorhandene gute Anlagen. Der finessebetonte Wein braucht auf jeden Fall noch Zeit. Im Abgang bricht er leider etwas weg. Sehr gute 89+/100 Th.

(89+ CP, 89 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 28**

**Burgos Porta; Mas Sinén Coster; 2005 rot; Poboleda**

Dunkles Rot mit leuchtendem Kern, eine noble Nase und ein tiefer Brombeer- See. Kräftige Attacke mit viel Frucht, Spekulatius und Naschwerk, etwas Mineralik. Sehr schönes Tannin, ausgewogen, sehr harmonisch, finessebetont und frisch. Macht sogar jetzt schon viel Spaß.

94+/100 Th.

(94+ CP, 94+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 7**

**Celler de l' Encastell; Roquers de Porrera; 2005 rot; Porrera**

Violettrot, sehr dunkel. Warmer Schiefer, Spaziergang in der Garrigue und den Weinbergen, eine druckvolle Fruchtbombe, die sich am Gaumen aufbaut, sehr feines Tannin. Kraft und Finesse in äußerster Harmonie, noch sehr jung, aber mit enormer Anlage. 95+/100 Th.

(95+ CP, 95+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 3**

## ***Jüngere Premiumweine - Flight 9***

### **Celler de Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; 2004 rot; La Vilella Alta**

Schwarzrot mit schönem Leuchten, eine frische, komplexe und sehr offene Nase, vielschichtig und sexy, ein Moment knisternder Erotik, sehr nobel auch am Gaumen – Emotion pur, einer der Weine, die man nicht wissenschaftlich auseinanderdividieren darf. Gänsehautfeeling! Fast perfekte 99/100 Th.  
(96,5 CP, 96 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 1**

### **Terra Verema; Corelium; 2005 rot; El Molar**

Schwarzrot mit prachtvollem Leuchten, ein üppiges, anspringendes Nasentier, sehr komplex, aber keinesfalls nuttig. Geht diese Frau an dir vorüber, drehst du dich gerne immer wieder um... Ein Wein, der rational und analytisch kaum zu fassen ist, ein sentimentales, intensives Erlebnis stattdessen, welches mir fast Tränen in die Augen treibt. Hier stimmt alles! Ganz große Championsleague! 98+/100 Th. Seit Mai 2007 nicht mehr wieder erkennbar!  
(94+ CP, 94+ VP) Nach der Blindverkostung **Platz 2**

### **Celler dels Pins Vers; La Fuina; 2005 rot; El Molar**

Schwarzrot mit schönem Leuchten; feine, noch zurückhaltende Nase nach Brombeersaft und Kirschlikör. Kräftige Attacke am Gaumen, sehr reife Frucht bei guter Mineralik und einer Spitzentanninstruktur. Der Wein ist klar und frisch, noch enorm jung und verspricht eine glänzende Zukunft. 94+/100 Th.  
(92,5+ CP, 93 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 14**

## ***Jüngere Premiumweine - Flight 10***

### **Celler de Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; 2005 rot; La Vilella Alta**

Schwarzrot mit schönem Leuchten, noch verhalten, aber noble Anlagen, rauchig, toller frischer Geschmack mit noch dominierender Joghurtnote, sehr wuchtig, schöner, langer und sanfter Wein mit guter Balance. Noch viel zu jung. 93+/100 Th.  
(94+ CP, 93 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 12**

### **Celler dels Pins Vers; La Fuina; 2004 rot; El Molar**

Fast schwarz. Kühle, mineralische fruchtige Nase, dominierend Waldfrüchte. Diese kehren auch am Gaumen zusammen mit Kirsche wieder, noch sehr primärer Fruchteindruck bei viel Frische. Kraft, Finesse, alles sehr harmonisch und mit sehr guter Balance. 94+/100 Th.  
(93+ CP, 92 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 15**

### **Sangenis I Vaque; Clos Monlleo; 2004 rot; Porrera**

Schwarzroter Wein mit fast prachtvollem Leuchten, intensive und offene Nase, gute Frucht und schöne Mineralik, etwas süßliche, reife Früchte, sehr frisch, sehr harmonisch, tolle Balance und sehr gute Zukunftsaussichten... Große 96+/100 Th.  
(95+ CP, 93 VP) Nach der Blindverkostung **Platz 4**

### **Fazit:**

Die Filmfestspiele... 8 mal sehenswerte Filme, 8 mal kaufenswerte Weine, dazu eine Werbepause. Auch Werbepausen müssen mal sein. Nur großes Kino strengt auch an...

## **2. Verkostungsrunde – offen nach der Platzierung der ersten Runde**

**Die Weine wurden nicht wieder verschlossen. D.h. aus ca. 30 Stunden geöffneten Flaschen wurde offen nachverkostet. Auch hier nahmen wir uns ca. 10 Minuten Zeit, jeden Wein im Glas zu beobachten. Diskutiert wurde nach Abgabe der Bewertung. Die Vortagesbewertung wurde während der Nachverkostung nicht angeschaut. Die Zahl nach der Platzierung ist der Durchschnitt der drei Verkoster nach der 1. Runde.**

### **Platz 30 – 86++ Cellers de l' Encastell; Marge; 2006 rot;**

Deutlich in der Nase am 2. Tag verbessert, etwas spitz in der Säure. Der Vanillejoghurt kommt noch etwas durch, deutlich zu jung, um ihn jetzt zu beurteilen oder gar zu trinken. Dennoch das Versprechen der Fassverkostung hält er nicht... 89+/100 Th.  
(92+ CP, 85+ VP) – Durchschnitt **88,67+++** - verbessert auf **Platz 28**

### **Platz 29 – 86,67++ Arrels del Priorat; La Guinardera; 2005 rot;**

Spricht am Folgetag in der Nase an, Betonung liegt hier auf der Mineralik und den Kräutern. Legt an Kraft etwas zu, wirkt aber noch deutlich zu jung und etwas grantig, verabschiedet sich aber mit einem Lächeln. Solo kein Spaß, aber zum Essen ordentlich. Sehr gute 88/100 Th.  
(86 CP, 87 VP) – Durchschnitt **87** – bleibt **Platz 29**

### **Platz 28 – 89++ Bodegas Mehlo ; Coll de Moli – Selección Regina; 2005 rot;**

Einen Tag später wirkt das feine Näschen besser als im ersten Test, aber am Gaumen wirkt der Wein dünner, fast schwächig bei aller vorhandenen Finesse und den guten Anlagen der Tannine. Die 14° Alkohol versteckt der Wein ebenso, wie Regina ihren Körper verhüllt. Nur noch gute 85/100 Th.  
(87 CP, 86 VP) – Durchschnitt **86** – rutscht auf **Platz 30**

### **Platz 27 – 89,33+++ La Perla del Priorat; Noster; 2004 rot;**

Auch am 2. Tag ein sehr ehrlicher Wein mit einer schönen Nase, animierend und mit feinem Nachhall. Baut auch am Gaumen etwas Druck auf. Gewinner des Herzens im PGV mit 90,5+/100 Th.  
(90 CP, 88+ VP) - Durchschnitt **89,5++** - verbessert sich auf **Platz 26**

### **Platz 26 – 90,67++ Celler de l' Abadia; Alice; 2005 rot;**

Am Folgetag ein mittelkräftiger Körper, fein und fruchtbetont, in sich harmonisch, aber im Moment wirkt er wie ein aus dem Winterschlaf gewecktes Murmeltier. 91+/100 Th.  
(88 CP, 91+ VP) – Durchschnitt **90++** - verbessert sich auf **Platz 25**

### **Platz 25 – 91 La Perla del Priorat; Clos Les Fites Blanc; 2005 weiß;**

Auch am 2. Tag eine Supernase, frisch und sehr fein, Zitrusfrüchte vom Feinsten, leichte Süße im Abgang. Macht mir immer noch sehr viel Spaß. 94+/100 Th.  
(91 CP, 89 VP) – Durchschnitt **91,33+** - verbessert sich auf **Platz 22**

**Platz 24 – 91,17+++ Josep Gomez Puig; Maius; 2006 rot;**

Am nächsten Tag eine schöne, offene Nase, sehr typisch mit Mineralität, Kirsche, Würze und einem Hauch Likör. Schöne Frische und süßlicher Abgang. Ein präsender junger Wein mit Spaßfaktor und anständigem PGV. 92+/100 Th.

(88,5 CP, 90+ VP) – Durchschnitt **90,17++** - bleibt **Platz 24**

**Platz 23 – 91,83++++ La Perla del Priorat; Clos Les Fites Rouge; 2004 rot;**

Am 2. Tag eine tolle, offenere Nase, frisch gerösteter Kaffee mit Schwarzwälder Kirschtorte (mit Verwendung von Bitterschokolade), baut Druck am Gaumen auf und ist durch seine Süße fast eine komplette Mahlzeit. Sehr gutes PGV. Überraschend gute Entwicklung auf außergewöhnlich gute 94/100 Th.

(91+ CP, 91++ VP) – Durchschnitt **92+++** - verbessert sich auf **Platz 19**

**Platz 22 – 92+ Sangenis I Vaque; Lo Coster Blanc; 2005 weiß;**

Am zweiten Tag nicht mehr ganz so üppig in der Nase, etwas gezähmter und ein Verlust an Exklusivität. Dennoch noch immer groß! 95/100 Th.

(90 CP, 90 VP) - Durchschnitt **91,67** – verbessert sich auf **Platz 21**

**Platz 21 – 92+++ Pardelasses; Pardelasses; 2005 rot;**

Relativ offene stahlig, mineralische Nase, deutliche mineralische, etwas spitze Säure, dadurch etwas schwieriger zu trinken als am Vortag, etwas disharmonisch. 89/100 Th.

(89 CP, 89 VP) – Durchschnitt **89** – fällt auf **Platz 27**

**Platz 20 – 92,17+++ Josep Gomez Puig; Maius; 2004 rot;**

Auch am zweiten Tag ein toller Schnüffelwein, ein komplexes Riechtier, am Gaumen viel Mineralik, Würze, etwas pfeffrig. Mittlerer Körper. Ein schöner, eigenwilliger Wein mit Ecken und Kanten, außergewöhnliche 93/100 Th.

(91+ CP, 91 VP) – Durchschnitt **91,67+** - bleibt **Platz 20**

**Platz 19 – 92,33+ Celler Escoda Rivero; Isaral; 2004 rot;**

Auch am zweiten Tag ein sehr seriöser Eindruck mit allem, was ein Priorat braucht – Frische, Mineralität, Frucht, Finesse und etwas, Schoko – alles bei mittlerem Körper. 94/100 Th.

(92 CP, 91,5 VP) – Durchschnitt **92,5** - verbessert sich auf **Platz 18**

**Platz 18 – 92,33++ Burgos Porta; Mas Sinén Blanc; 2006 weiß;**

Am zweiten Tag ist dieser „Biberwein“ noch deutlicher vom Holz geprägt, er braucht noch Zeit. Üppig und fett, etwas „traditionell“. 91,5+/100 Th.

(92+ CP, 90+ VP) – Durchschnitt **91,17+++** - fällt auf **Platz 23**



**Platz 17 – 92,33+++ La Perla del Priorat; Comte Pirene; Rouge; 2002 rot;**

Am zweiten Tag positiv entwickelt mit toller, präsenter Nase, fein und nobel. Eine Bestätigung des ersten Eindruckes, dass der Wein über den Erwartungen des Jahrganges liegt. Deutliches, aber feines Tannin. 93,5+/100 Th.

(92,5 CP, 92+ VP) – Durchschnitt **92,67++** - verbessert auf **Platz 16**

**Platz 16 – 93+ Sangenis I Vaque; Clos Monlleo Gran Reserva; 2001 rot;**

Am zweiten Tag deutlich holzbetonter, ein typischer Spanier mit einem Anflug an Priorat – Mineralität... „Priorat im Holz - Sarg“. Ein Experiment, mit dem ich mich schwer tue, die normalen Monlleos gefallen mir doch besser. 93+/100 Th.

(93+ CP, 92 VP) – Durchschnitt **92,67++** - bleibt auf **Platz 16**

**Platz 15 – 93++ Celler dels Pins Vers; La Fuina; 2004 rot;**

Das Tier spielt auch am 2.Tag mit! In sich stimmiger Wein mit guter Attacke. Ich bleibe bei 94+/100 Th.

(93+ CP, 92 VP) – Durchschnitt **93++** - verbessert sich auf **Platz 14**

**Platz 13 – 93,17++ Celler dels Pins Vers; La Fuina; 2005 rot;**

Geile Nase am 2. Tag und ebenso ein in sich stimmiges Kraftpaket, sehr balanciert. Hat noch deutlich zugelegt. 95,5+/100 Th.

(94+ CP, 93+ VP) – Durchschnitt **94,17+++** - verbessert sich auf **Platz 9**

**Platz 13 – 93,17++ Mas Garrian; Clos Severí; 2002 rot;**

Bestätigt den Ersteindruck und hat noch toll zugelegt, zeigt sich offener als am ersten Tag, viel Mineralik. Zeigt Größe! 95+/100 Th.

(93 CP, 93+ VP) – Durchschnitt **93,67++** - bleibt auf **Platz 13**

**Platz 12 – 93,33++ Celler de Cartoixa del Montsalvat; Montsalvat; 2005 rot;**

Einen Tag darauf bestätigt sich der Eindruck dieses noch viel zu jungen Weines, noble Kraft, rassige Säure, feines, noch beschlagendes Tannin, gebt ihm noch Ruhe! 94+/100 Th.

(94+ CP, 93+ VP) – Durchschnitt **93,67+++** - bleibt auf **Platz 12**

**Platz 10 – 93,67++ Terra de Verema; Triumvirat; 2005 rot;**

Am zweiten Tag verbessert, ein nobler Reiter auf rassigem Pferd beim Sonnenuntergang. 94+/100 Th.

(93,5 CP, 94+ VP) – Durchschnitt **93,83++** - fällt auf **Platz 11**

**Platz 10 – 93,67++ Burgos Porta; Mas Sinén Negre; 2005 rot;**

Am zweiten Tag stört die spitze Säure ein wenig, dennoch bestätigt der Wein die Performance des ersten Tages in bester Art. 94+/100 Th.

(92,5 CP, 92++ VP) – Durchschnitt **92,83+++** - fällt auf **Platz 15**

**Platz 9 – 93,83+ Celler Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt; 2002 rot;**

Auch am 2.Tag nobel und sehr frisch, ein Ausbund an Mineralität, nicht so schräg wie am ersten Tag, aber immer noch großes Kino. Er verbleibt lachend auf der Anhöhe. 96/100 Th. (93 CP, 94 VP) – Durchschnitt **94,33** – verbessert sich auf **Platz 8**

**Platz 8 – 93,83+++ La Perla del Priorat; Comte Pirene; 2001 rot;**

Was ist hier am zweiten Tag los? Ein Superpotential zeigt sich. Der Wein würde sich in der Form auch als Bestechungsgeld eignen. Große 97/100 Th. Eine Entdeckung. (95 CP, 95 VP) – Durchschnitt **95,67** – verbessert sich auf **Platz 4**

**Platz 6 – 94+++ Burgos Porta; Mas Sinén Coster; 2005 rot;**

Am zweiten Tag mit einer tollen Entwicklung und hohem Spaßfaktor. Ein kompletter, nobler und großer Wein mit 97/100 Th. (94+ CP, 95+ VP) – Durchschnitt **95,33++** - verbessert sich auf **Platz 5**

**Platz 6 – 94+++ Burgos Porta; Mas Sinén Negre; 2004 rot;**

Beißt sich fest und beweist seinen Standpunkt. Frische, Finesse und Rasse, braucht aber noch Zeit. 95+/100 Th. (93+ CP, 94+ VP) – Durchschnitt **94+++** - fällt auf **Platz 10**

**Platz 5 – 94,33 Mas Garrian; Mas del Camperol; 2001 rot;**

Bestätigt sich auch am Folgetag hervorragend mit seiner tollen Nase und seiner Zärtlichkeit. 97/100 Th. (95+ CP, 94+ VP) – Durchschnitt **95,33++** - bleibt auf **Platz 5**

**Platz 4 – 94,67++ Sangenis I Vaque; Clos Monlleo; 2004 rot;**

Toller, finessebetonter Wein, der den Eindruck der Blindverkostung bestätigt. Braucht noch Zeit und zeigt natürlich momentan noch keine 100, aber schon mal 97/100 Th. (95+ CP, 94+ VP) Durchschnitt **95,33++** - fällt auf **Platz 5**

**Platz 3 – 95+++ Celler de l' Encastell; Roquers de Porrera; 2005 rot;**

Unglaubliche Entwicklung am Folgetag. Habe ich den Wein bislang unter Wert gesehen? Ich knie nieder und tue Buße... 97+/100 Th. (95+ CP, 95+ VP) – Durchschnitt **95,67+++** - bleibt auf **Platz 3**

**Platz 2 – 95,33+++ Terra de Verema; Corelium; 2005 rot;**

Auch am zweiten Tag bestätigt er die hohen Vorschußlorbeeren und bleibt bei 98/100 Th. (95+ CP, 96+ VP) – Durchschnitt **96,33++** - bleibt auf **Platz 2**

**Platz 1 – 97,17 Celler de Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; 2004 rot;**

Auch am zweiten Tag behauptet er seine Spitzenstellung in der Verkostung. 98/100 Th. (96+ CP, 96+ VP) – Durchschnitt **96,67++** - bleibt auf **Platz 1**

## Gesamtwertung (Durchschnittswert aus beiden Tagen)

### Gute Weine \*

|  |        |    |
|--|--------|----|
| Platz 30 – Arrels del Priorat; La Guinardera; 2005 rot | 86,835 | 87 |
| Platz 29 – Celler de ´ Encastell; Marge; 2006 rot      | 87,335 | 87 |

### Guter bis sehr guter Wein \*(\*)

|  |      |      |
|--|------|------|
| Platz 28 – Bodegas Mehlo; Coll de Moli; 2005 rot | 87,5 | 87,5 |
|--|------|------|

### Sehr gute Weine \*\*

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Platz 27 – La Perla del Priorat; Noster; 2004 rot                | 89,415 | 89   |
| Platz 26 – Celler de l´ Abadia; Alice; 2005 rot                  | 90,335 | 90   |
| Platz 25 – Pardelasses; Pardelasses; 2005 rot                    | 90,5   | 90,5 |
| Platz 24 – Josep Gomez Puig; Maius; 2006 rot                     | 90,67  | 91   |
| Platz 23 – La Perla del Priorat; Clos les Fites Blanc; 2005 weiß | 91,165 | 91   |
| Platz 22 – Burgos Porta; Mas Sinén Blanc; 2006 weiß              | 91,75  | 92   |
| Platz 21 – Sangenis I Vaque; Lo Coster Blanc; 2005 weiß          | 91,835 | 92   |
| Platz 20 – La Perla del Priorat; Clos Les Fites; 2004 rot        | 91,915 | 92   |
| Platz 19 – Josep Gomez Puig; Maius; 2004 rot                     | 91,92  | 92   |
| Platz 18 – Celler Escoda Rivero; Isaral; 2004 rot                | 92,415 | 92   |

### Sehr guter bis außergewöhnlich guter Wein \*\*(\*)

|  |      |      |
|--|------|------|
| Platz 17 – La Perla del Priorat; Comte Pirenne; 2002 rot | 92,5 | 92,5 |
|--|------|------|

### Außergewöhnlich gute Weine \*\*\*

|  |        |      |
|--|--------|------|
| Platz 16 – Sangenis I Vaque; Clos Monlleo Gran Reserva; 2001 rot | 92,835 | 93   |
| Platz 15 – Celler dels Pins Vers; La Fuina; 2004 rot             | 93     | 93   |
| Platz 14 – Burgos Porta; Mas Sinén; 2005 rot                     | 93,25  | 93   |
| Platz 13 – Mas Garrian; Clos Severí; 2002 rot                    | 93,42  | 93   |
| Platz 12 – Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; 2005 rot          | 93,5   | 93,5 |
| Platz 11 – Celler dels Pins Vers; La Fuina; 2005 rot             | 93,67  | 94   |
| Platz 10 – Terra de Verema; Triumvirat; 2005 rot                 | 93,75  | 94   |
| Platz 9 – Burgos Porta; Mas Sinén; 2004 rot                      | 94     | 94   |
| Platz 8 – Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt; 2002 rot       | 94,08  | 94   |

### Große Weine \*\*\*\*

|   |        |    |
|---|--------|----|
| Platz 7 – Burgos Porta; Mas Sinén Coster; 2005 rot              | 94,665 | 95 |
| Platz 6 – La Perla del Priorat; Comte Pirenne; 2001 rot         | 94,75  | 95 |
| Platz 5 – Mas Garrian; Mas del Camperol; 2001 rot               | 94,83  | 95 |
| Platz 4 – Sangenis I Vaque; Clos Monlleo; 2004 rot              | 95     | 95 |
| Platz 3 – Cellers de l´ Encastell; Roquers de Porrera; 2005 rot | 95,335 | 95 |
| Platz 2 – Terra de Verema; Corelium; 2005 rot                   | 95,83  | 96 |
| Platz 1 – Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat; 2004 rot          | 96,92  | 97 |