

# **Priorat – Verkostung in Ulm am 22. und 23. Februar 2008**

**Verkoster: Klaus Peter Werner (VP), Torsten Hammer (Th)**

**Modus: am 22.02.2008 Blindverkostung, Aufdecken am Schluß.**

**Am 23.02.2008 Nachverkostung in der Reihenfolge der Platzierungen des Vortages aufwärts aus nicht wieder verschlossenen Flaschen (Flaschen ca. 20 Stunden offen)**

*Freitag, Blindverkostung*

## **Wein 1:**

Leuchtendes dunkles Rot, relativ offene Nase nach Kokospralinen und Himbeere. Harmonischer, recht kraftbetonter Wein mit sanftem Tannin. Er wirkt noch sehr jung, macht aber schon Spaß. Die Kokosnote in der Nase verfliegt mit der Zeit. 92+/100 Th.

*Sehr präsente Kokosnase, mit etwas Luft viel reife Kirsche, Kräuter mit einem Hauch Bittermandel. Mit der Zeit mächtig aufdrehend, dabei nimmt der Kokosduft deutlich ab.*

*Am Gaumen noch sehr jung und verschlossen mit präsenter Säure. Trotzdem schon viel Trinkspaß. 92+ VP*

Durchschnitt 92++; Platz 4

## **Germans Duran; Trosset de Porrera; Porrera; Priorat; 2004 rot**

### **Wein 2:**

Sehr dunkles Rot, noble tiefe Düfte, die sich langsam entfalten, in der Nase mit der Zeit immer ansprechender, ein paar likörige Noten, dunkle Früchte und Obstdessert. Am Gaumen wuchtig, Kaffee mit Weinbrandkirschen, leicht bittere Note, aber im Abgang wieder sehr schön und lang. 94,5+/100 Th.

*Gewaltige Nase, Schiefer und Rauch, Kirsche gepaart mit dunklen Früchten, ein geniales Nasentier. Gaumenauskleidend, likörige Kirsche, schiefzig-erdig, spannend und vielschichtig.*

*Noch adstringierend mit schöner Länge. 94+ VP*

Durchschnitt 94,25++; Platz 2

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

### **Wein 3:**

Dunkles Kirschrot, etwas eindimensionalere Nase als die Vorgänger, süßliche Frucht und etwas Mineralik. Ein gefälliger und süffiger Fruchtkorb, kürzer in Abgang und weniger komplex als die Weine davor. 89/100 Th.

*Süßliche rote Früchte, am Gaumen sehr fruchtig, etwas eindimensional, noch adstringierend.*

*Entwickelt sich mit Luft. Schöner Trinkspaß. Eher ein Montsantwein, als ein Priorat. 88 VP*

Durchschnitt 88,5; Platz 7

## **Market Access; L´ Agnet; Tarragona (Sitz des Abfüllers); Priorat; 2005 rot**

#### **Wein 4:**

Sehr dunkles, fast schwarzes Rot mit enormem Funkeln. Anspringende offene Nase mit vielschichtigen, fast parfümierten Aromen – ein nobles Nasentier, welches sich auf warmen Schiefern räkelte.

Viel Würze, dunkle Frucht und dunkle Schokolade am Gaumen, sehr harmonisch, komplex und vielschichtig bei dichtem Tannin. Der Wein hat eine sehr gute viel versprechende Zukunft. 96/100 Th.

*Yes, please! Da lacht das Prioratherz. Was für eine Nase, genial! Schiefrig-mineralisch, Montsantfelsen im morgendlichen Dunst, sehr angenehme Kräuternote. Am Gaumen Kirsche mit feiner Zartbitterschokolade, Schieferstaub, die Zunge belegt sich. Vielschichtigst, spannend, großes Kino. 95+ VP*

Durchschnitt 95,5+; Platz 1

#### **Domini de la Cartoixa; Clos Galena; El Molar; Priorat; 2005 rot**

#### **Wein 5:**

Ansprechende Farbe, erneut fast schwarzes Rot. Er öffnet sich im Glas nur zögerlich, in der etwas warmen Nase finde ich Vanilleeis mit heißen Kirschen, die sich am Gaumen bestätigen. Hier kommen aber auch die „rostigen“ Noten des rotbraunen Schiefers dazu, der Wein zeigt ein tolles Süße – Säure – Spiel und besitzt wunderbar samtene Tannine. 93+/100 Th.

*Zunächst etwas abgestanden in der Nase, wird mit Luft aber deutlich besser, viel Kirsche mit Kräutern. Wird feiner und feiner. Am Gaumen Kirsche und schwarze Johannisbeere. Sehr ausgewogen mit Potential. 92+ VP*

Durchschnitt 92,5++; Platz 3

#### **Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; Priorat; 2004 rot**

#### **Wein 6:**

Sehr dunkles, funkelndes Rot. Ein sehr sanfter Wein, sehr fein auch am Gaumen, gute frische Mineralik und viel Frucht (Sauerkirsche), etwas Schokolade. Gute Länge. Ein animierender Essensbegleiter. 92/100 Th.

*Zurückhaltende feine Nase mit viel Kirsche. Am Gaumen Sauerkirsche mit Lebkuchen.*

*Präsente Säure – schreit förmlich nach katalanischer Küche. 91+VP*

Durchschnitt 91,5+/100; Platz 5

#### **Celler Pahi; Gaubanca; Poboleda; Priorat; 2005 rot**

#### **Wein 7:**

Ebenfalls ein toll funkelndes dunkles Rot. Offene animierende Nase, dicht, kompakte Frucht. Am Gaumen etwas Likör und süßliche schwere Aromen. Ein sehr wuchtiges Kraftpaket, relativ lang. 92+/100 Th.

*Feine Kirschnase, mit etwas Luft werden die Kirschen dunkler. Am Gaumen satte, leicht likörige Frucht mit präsenter Säure und schöner Länge. 90 VP*

Durchschnitt 91+/100; Platz 6

#### **Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; Priorat; 2005 rot**

### ***Fazit der Blindverkostung:***

Der „schlechteste“ Wein des Abends, zugleich der mit Abstand billigste (PG 5-8 €) schlug sich wackerer als vermutet, vom wohl teuersten Wein der Runde (Trosset de Porrera) hätte man etwas mehr erwarten dürfen. Insgesamt sehr gute Weine, Platz 3 bis 6 sehr nah beieinander. Positiv heraus gestochen haben Tocs und Clos Galena mit exzellenten Notierungen.

### ***Rangliste nach der Blindverkostung:***

#### **Platz 7 – Wein 3 - Market Access; L´ Agnet; Tarragona (Sitz des Abfüllers); Priorat; 2005 rot**

88 VP; 89 Th. - Durchschnitt 88,5 – sehr gut

#### **Platz 6 – Wein 7 - Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; Priorat; 2005 rot**

90 VP; 92+ Th. - Durchschnitt 91+ - sehr gut

#### **Platz 5 – Wein 6 - Celler Pahi; Gaubanca; Poboleda; Priorat; 2005 rot**

91+ VP; 92 Th. - Durchschnitt 91,5+ - sehr gut

#### **Platz 4 – Wein 1 - Germans Duran; Trosset de Porrera; Porrera; Priorat; 2004 rot**

92+ VP; 92+ Th. - Durchschnitt 92++ - sehr gut mit Potential auf exzellent

#### **Platz 3 – Wein 5 - Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; Priorat; 2004 rot**

92+ VP; 93+ Th. - Durchschnitt 92,5++ - sehr gut mit Potential auf exzellent

#### **Platz 2 – Wein 2 - Terres de Vidalba; Tocs; Poboleda; Priorat; 2004 rot**

94+ VP; 94,5+ Th. - Durchschnitt 94,25++ - exzellent

#### **Platz 1 – Wein 4 - Domini de la Cartoixa; Clos Galena; El Molar; Priorat; 2005 rot**

95+ VP; 96 Th. - Durchschnitt 95,5+ - groß

### ***2. Verkostung am Sonnabend***

#### **Market Access; L´ Agnet; Tarragona (Sitz des Abfüllers); Priorat; 2005 rot**

Ein Vino Joven aus Grenache und Carignan, für einen Händler gefüllt, der die großen Supermärkte und den Lebensmittelhandel in Spanien beliefert.

Die Nase ist etwas verschlossener als am Vortag, Sauerkirsche dominiert am Gaumen.

Fruchtbetonter junger Wein, der besser in einem weg getrunken werden will, aber dennoch am zweiten Tag gut trinkbar ist. 87/100 Th.

*Schöner Küchenwein, verliert etwas die satte Fruchtnase. 87 VP*

Bleibt Platz 7.

87-88 VP (87,5); 87-89 Th. (88) – Durchschnitt 87,75 – guter bis sehr guter Wein (88)

### **Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; Priorat; 2005 rot**

Hat sich im Vergleich zum Vortag etwas geöffnet, ist deutlich runder und harmonischer.  
92,5+/100 Th.

*Deutlich harmonischer, lässt noch Potential erkennen – noch zu jung. 91+ VP*

Verbessert sich auf Platz 5

90-91+ VP (90,5+); 92-92,5+ Th. (92,25+) - Durchschnitt 91,375++ - sehr guter Wein (91)

### **Celler Pahi; Gaubanca; Poboleda; Priorat; 2005 rot**

Hat sich in der Nase etwas verschlossen, am Gaumen nach wie vor fest und mit guter Frucht.

Harmonisch trotz leichter Adstringenz. Hat noch gute Reserven. 91+/100 Th.

*Bestätigt sich am 2.Tag. Potential vorhanden. 91+ VP*

Rutscht auf Platz 6 ab.

91+ VP (91+); 91+-92 Th.(91,5) – Durchschnitt 91,25+ - sehr guter Wein (91)

### **Germans Duran; Trosset de Porrera; Porrera; Priorat; 2004 rot**

Flasche 502 von 875, dieser Wein hat sehr deutlich zugelegt. Eine üppige, komplexe Nase begrüßt uns. Das Kokosaroma vom Vortag ist komplett verschwunden. Am Gaumen harmonisch, feinste belgische Pralinen aus dunkler Schokolade vermischen sich mit dunkler Frucht, feiner Gesamteindruck aber auch viele Muskeln. Ein toller Wein zum nicht grade billigen Raritätenpreis, den es bereits seit 2002 geben soll. Leider ist bislang nichts weiter über den Erzeuger in Erfahrung zu bringen. 94+/100 Th.

*Am 2. Tage nasentechnisch ein komplett anderer Wein, kein Kokos mehr wahrzunehmen. Legt am Gaumen deutlich zu, sehr dicht mit mächtiger Power. Über dieses Projekt will ich mehr wissen!*

93+ VP

Bleibt auf Platz 4.

92-93+ VP (92,5+); 92-94+ Th. (93+) – Durchschnitt 92,75++ - Potential auf einen exzellenten Wein. (93)

### **Domini de la Cartoixa; Galena; El Molar; Priorat; 2004 rot**

Etwas likörige und sehr würzige Nase, zugänglich... Am Gaumen viel Extrakt bei samtene Tanninen, harmonisch, stimmig und würzig. Ein am 2. Tag schön entwickelter Wein mit etwas exotischem Charakter. 94/100 Th.

*Dreht am Gaumen mächtig auf, deutlich besser als die Nase mit weichem Tannin. Die Nase vom 2005er dazu und der Weine wäre perfekt... 93+ VP*

Bleibt auf Platz 3.

92-93+ VP (92,5+); 93+-94 Th. (93,5) – Durchschnitt 93+ - exzellenter Wein (93)

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

Kräftiger, nach wie vor ganz toller Wein, komplex mit süßlicher Würze und einer Wacholdernote. Hat ebenfalls zugelegt. 95/100 Th.

*Die Nase gefällt mir am 2.Tag etwas weniger, der rauchige Schiefer ist komplett verschwunden, das Nasentier leider auch. Am Gaumen jedoch komplex und dicht.*

*Sehr interessant. Bestätigt seine 94+ VP*

Bleibt auf Platz 2.

94+ VP (94+); 94,5+-95 Th. (94,75) – Durchschnitt 94,375+ - exzellenter Wein (94)

### **Domini de la Cartoixa; Clos Galena; El Molar; Priorat; 2005 rot**

Steht wie eine Eins im Glas. Ein Riechwein, der aber auch am Gaumen erneut den kompletten Spaß bietet. Tolle Entdeckung. 96+/100 Th.

*Bestätigt am 2.Tag die großartigen Eindrücke des Vorabends. Ganz großer Stoff.*

*Am Gaumen nochmals eine Schippe zugelegt. Must have! 96+ VP*

Bleibt auf Platz 1.

95-96+ VP (95,5+); 96+ Th. (96-96+) – Durchschnitt 95,75++ - großer Wein (96)

Im Anschluss zieht Klaus Peter noch einen Trumpf aus dem Ärmel, der ganz gut in die Serie neuer Priorat Entdeckungen passt...

**Piró de Matret; Carlets; Falset; Priorat; 2004 rot**

Eine offene, üppige Nase im Kardinalsgewand, Leder, Kirsche, wilde, warme Garrigue und Schiefer, trinkanimierend am Gaumen mit enormer Tiefe und Komplexität – wie schon in der Nase; viel Mineralik und Würze. Ein animalischer Tropfen! 95+/100 Th.

*Traumhafte, animierende und süchtigmachende Kirsch/Schiefer-Nase. Mineralisch und dicht.*

*Am Gaumen viel Kirschextrakt, dicht, vielschichtig, tanzt auf der Zungenspitze.*

*Genialer Trinkgenuss. 95+ VP*

95+ VP; 95+ Th. – Durchschnitt 95++ - großer Wein (95)