

Prioratprobe in Göttingen am 28.03.2008

1.

Bodegas Pardelasses; Pardelasses; Torroja del Priorat; 2005 rot

Zeigt sich zur Prioratprobe in Göttingen von seiner besten Seite. Er hat sich inzwischen sehr gut entwickelt. Eine tolle Nase nach Schwarzkirschen, Kräutern und Mineralik. Er vereint Kraft und Finesse bei schöner Harmonie. 92+/100 Th.

2.

Cellers de l' Encastell; Marge; Porrera; 2004 rot

Kraftvoll mit viel Biss, viel Frucht und etwas Würze. Ist inzwischen aus der primären Fruchtphase herausgetreten und zeigt sich etwas internationaler. Mal sehen, ob er wieder zulegen kann, gegenwärtig nur 92/100 Th.

3.

Celler Escoda Rivero; Prior Pons; La Vilella Alta; 2004 rot

Erneut enorme Kraft und viele fleischige Schwarzkirschen. Die etwas likörige Note ist von einem samtigen Tannin untermalt. 94-95+/100 Th. Einer der schönsten Weine des Abends, an den Erfolg der Arbeitsprobe im letzten August anschließend.

4.

Combier, Fischer, Gerin; Trio Infernal 1/3; Torroja del Priorat; 2004 rot

Bestätigt seinen Eindruck von der Vinisud auf der Probe in Göttingen nicht ganz. Zeigt heute eine interessante Orangenlikörnote und viel Frucht. Zieht sich vielleicht doch etwas zurück... 93+/100 Th.

5.

Tros del Padri; Herencia del Padri; Porrera; 2004 rot

Im Moment total verschlossen, er gibt nur sehr wenig preis. Oder ist es das gleiche Phänomen wie beim Sine Nominé? Müsste noch mal aus der ganzen Flasche in Ruhe eingehend nach -verkostet werden. In der kurzen Momentaufnahme offenbaren sich nur 92+/100 Th.

6.

Pasanau Germans; Finca La Planeta; La Morera de Montsant; 2000 rot

Auch dieser Wein zeigt sich in Göttingen erneut etwas verschlossener als im letzten Sommer. Dennoch – die Eleganz und auch der Pfeffer sind noch da. 93+/100 Th.

7.

Capafons-Osso; Mas de Masos; Falset; 1998 rot;

Macht nach und nach auf, etwas likörige, schwere Noten bei samtigem Tannin. Ein sehr komplexer Wein, dessen einzelne Bestandteile aber nicht so recht ineinander passen wollen und der dadurch etwas unharmonisch wirkt. 90/100 Th.

8.

Alvaro Palacios; Finca Dofi; Gratallops; 1994 rot;

Der Unterholz und Pilzduft befremdet in diesem Wein etwas – insgesamt zeigt sich, dass diese Flasche nichts mit dem 1994er Dofi gemein hat, wie ich ihn kenne. Da kein Korkton erkennbar ist, vermute ich einen Lagerfehler. Diese von Hartmut über einen Ebay - Händler erworbene Flasche zeigt deutlich das Risiko eines Kaufs aus nicht verlässlicher Quelle. Schade um das Geld. Blind hätte ich dem Wein maximal 90/100 Th. gegeben. Ich glaube nicht, dass der 1994er Dofi innerhalb eines Jahres um zwei Klassen schlechter wird...

9.

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

Der Wein wurde leider aus der Liste genommen, da aufgrund zweier nicht besetzter Verkoster - Plätze die Umlage sonst zu hoch geworden wäre. Hartmut wird sich den Wein irgendwann schmecken lassen...

10.

Mas Martinet; Clos Martinet; Falset; 2003 rot;

Er zeigt sich in Göttingen bereits am Anfang der Trinkreife, allerdings hat er auch noch gute Reserven für die Zukunft. Reiche, üppige Nase, sehr komplexer Wein, viel Kaffee und dunkle Frucht. Nobler Wein, der auch in diesem Stadium seine Größe bewahrt hat. 95+/100 Th.

11.

Vall Llach; Vall Llach; Porrera; 2001 rot;

Nach wie vor schwarz. Ausgeprägte, tolle und komplexe Nase, die sich am Gaumen bestätigt. Ein Feuerwerk von Aromen, bei denen Bitterschokolade, Kaffee und jede Menge dunkle Früchte auffallen. Eine erfrischende Säure und gutes Tannin schenken dem Wein eine nach wie vor glanzvolle Zukunft. 97/100 Th.

12.

Mas Doix; Doix Vinyes Velles; Poboleda; 2003 rot;

In der Probe in Göttingen zeigt der Doix schon seine wahre Größe, anders als der zuvor getrunkene Vall Llach, aber ebenso ein Wein von Weltklasseformat. Enorme Konzentration und nach wie vor noch Reserven für ein weiteres Leben. Tolle Entwicklung. 97/100 Th.

Meine Reihenfolge:

1. Doix 2003 und Vall Llach 2001 - jeweils 97/100 Th.
3. Clos Martinet 2003 – 95+/100 Th.
4. Prior Pons 2004 – 94-95+/100 Th.
5. Finca La Planeta 2000 und Trio Infernal 2004 – jeweils 93+/100 Th.
7. Herencia del Padri 2004 und Pardelasses 2005 – jeweils 92+/100 Th.
9. Marge 2004 – 92/100 Th.
10. Mas de Masos 1998 – 90/100 Th.
- (11. Finca Dofi 1994 – Flasche mit Lagerfehler)

Preis-Genuss-Sieger: Prior Pons 2004 und Pardelasses 2005

Modus: offene Probe ohne Nachprobenmöglichkeit mit 12 Weinfreunden, die gern das Priorat entdecken wollten. Alle Weine einen Tag zuvor doppelt dekantiert.