

# Weißes Priorat – Verkostung in Bernburg am 10. und 11. April 2008

Verkoster: Christoph Krück aus Leipzig (CK), Torsten Hammer (Th)

**Modus: am 10.04.2008 Blindverkostung in zwei Dreierflights nach Preisklassen, Aufdecken nach Flightende.**

**Am 11.04.2008 Nachverkostung in der Reihenfolge der Platzierungen des Vortages aufwärts aus nicht wieder verschlossenen Flaschen (Flaschen ca. 24 Stunden offen)**

## *Donnerstag, Blindverkostung*

### **Wein 1:**

Leicht trüb – noch zu frisch? Aber auch schöne Reflexe, sehr ölig. An der leicht geöffneten Nase reifer, mehlig-er Apfel und Akazienblüte. Die Nase wird mit der Zeit „lauter“, dennoch wirkt der Wein insgesamt noch etwas blockiert. Am Gaumen wirkt er schwer, der Alkohol ist kräftig und etwas zu dominant, dazu kommen deutlich süße, fast überreife Noten. Alles scheint noch nicht so ganz im Gleichgewicht, eine schöne Länge mit sanftem Nachhall. Sollte dies der in der Probe versteckte 2007er sein, wäre es wohl verzeihlich, sonst eher etwas enttäuschend. Auch sehr kaltes Servieren macht den Wein nicht wirklich besser, nur etwas bitterer. Mehr als gute 85+/100 Th. werden das erstmal nicht heute.

84+ CK

Durchschnitt 84,5++; Platz 6

**Celler Pahí; Gaubanca Blanc; Poboleda; Priorat; 2006 weiß**

### **Wein 2:**

Blassgraue Farbe mit enorm ansprechendem Funkeln, etwas weniger dicht als Wein 1. Offene leicht parfümierte Nase, aus der Geleefrüchte und weißfleischige Pfirsiche herausstechen. Sehr ansprechende feine Nase, bei der sich immer neue Nuancen entwickeln. Auch am Gaumen exotisch und fast erotisierend wirkend. Ebenfalls viel Kraft, die im Moment fast noch ein wenig überragt, aber die Anlagen auf Finesse sind vorhanden. Sehr interessanter, komplexer und eigenständiger Wein. Wenn er mit der Reife noch ein wenig an Harmonie gewinnt, wird das ein großer Wein, der als Aphrodisiakum eine Bestimmung erhält. Auch die Länge ist angenehm, macht insgesamt am meisten Spaß im ersten Flight.

92+/100 Th.

91+ CK

Durchschnitt 91,5++; Platz 3

**Mas Igneus; Barranc de Closos Blanc; Gratallops; Priorat; 2007 weiß**

### **Wein 3:**

Funkelndes blasses Gold, konzentriert und ölig. Leicht geöffnet in der Nase, viel Mango und Maracuja, cremig und sehr sauber fruchtig ohne jeden Schnickschnack wirkend, legt auch an der Luft deutlich zu. Kräftig, aber nicht ohne Finessen am Gaumen, harmonisch... Auch am Gaumen bleibt die vordergründige Frucht, sehr gekonnter Ausbau und ein Muster an Gefälligkeit, vielleicht sogar eine Spur zu glatt. Die Frucht wirkt sehr reif, aber nicht überreif, der Wein zeigt bei aller Wärme auch eine angenehme Frische und hat einen ebenfalls sehr sanften Abgang. 89+/100 Th.

86+ CK

Durchschnitt 87,5++; Platz 5

**Cellers Uniò; Llicorella Roureda Blanc; Poboleda / Reus; Priorat; 2005 weiß**

**Wein 4:**

Klares, funkelndes Blassgold, noch relativ verhaltene fruchtig, hefige Nase. Kühl und nobel wirkend bei enormer Frische und kraftvoller Attacke am Gaumen. Sehr ausgewogen und harmonisch, reife, primäre Frucht. Es dominieren Apfelsine, Pfirsich und Aprikose, dann Zitrusfrüchte mit einer belebenden Säure. Der trockene Wein wirkt dennoch süß am Gaumen, das Holz ist meisterlich integriert und der Wein entwickelt sich zunehmend mit der Luft. Für mich außergewöhnlich gute 93+/100 Th.

*85+ CK – mein Mitverkoster konnte mit diesem Wein wenig anfangen.*

Durchschnitt 89+; Platz 4

**Clos Mogador; Nelin; Gratallops; Priorat; 2006 weiß**

**Wein 5:**

Üppiges Gold mit offener, reifer und anspringender Nase, üppig und mit schönem reichem Körper auch am Gaumen – ein kompletter Genusswein, der wirkt wie eine hingebungsvolle sexy Diva auf einer Blumenwiese, Honig und Früchte naschend... Groß, komplex und lang. Hier geht die Post ab... Große 96/100 Th.

*93-94+ CK*

Durchschnitt 94,25; Platz 1

**Mas d' en Gil; Coma Blanca; Bellmunt; Priorat; 2001 weiß**

**Wein 6:**

Klares, blasses Gelb mit Rosa – Stich und herrliche Reflexe, verhalten noble Nase, aber am Gaumen explodierend mit perfekter Balance zwischen Fruchtreife und Frische. Zitrusfrüchte und ein Hauch Karamell, fast leicht angebrannte Milch. Perfekte Harmonie und tolle Länge. Insgesamt noch ein wenig verschlossen, aber mit unglaublichem Potential – eine Verführung im durchsichtigen Negligée... 94+/100 Th.

*92+ CK*

Durchschnitt 93++/100; Platz 2

**Clos Figueres; Font de la Figuera Blanc; Gratallops; Priorat; 2006 weiß**

***Fazit der Blindverkostung:***

Etwas enttäuscht hat eigentlich nur der Gaubanca, bei dem noch nicht wirklich Freude aufkam. Sicher konnte Nelin seinen hohen Vorschußlorbeeren auch nicht ganz gerecht werden, aber für mich dennoch ein außergewöhnlich guter Wein. Alle anderen vier Weine forderten zum Tanz auf... Nachdem rote Prioratos schon lange keine Geheimtipps mehr sind, machen für mich die weißen immer mehr auf sich aufmerksam. Sicher hat es hier noch keinen einheitlichen Stil, aber es gibt auf diesem Feld wundervolle Entdeckungen!!! Unbedingt am Ball bleiben!

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

#### **Platz 6 – Wein 1 - Celler Pahí; Gaubanca Blanc; Poboleda; Priorat; 2006 weiß**

84+ CK; 85+ Th. - Durchschnitt 84,5++ - gut

#### **Platz 5 – Wein 3 - Cellers Uniò; Llicorella Roureda Blanc; Poboleda / Reus; Priorat; 2005 weiß**

86+ CK; 89+ Th. - Durchschnitt 87,5++ - gut mit Potential auf sehr gut

#### **Platz 4 – Wein 4 - Clos Mogador; Nelin; Gratallops; Priorat; 2006 weiß**

85 CK; 93+ Th. - Durchschnitt 89+ - sehr gut

#### **Platz 3 – Wein 2 - Mas Igneus; Barranc de Closos Blanc; Gratallops; Priorat; 2007 weiß**

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

#### **Platz 2 – Wein 6 - Clos Figueres; Font de la Figuera Blanc; Gratallops; Priorat; 2006 weiß**

92+ CK; 94+ Th. - Durchschnitt 93++ - exzellent

#### **Platz 1 – Wein 5 - Mas d' en Gil; Coma Blanca; Bellmunt; Priorat; 2001 weiß**

93-94+ CK; 96 Th. - Durchschnitt 94,25+ - exzellent

### ***2. Verkostung am Freitag***

#### **Celler Pahí; Gaubanca Blanc; Poboleda; Priorat; 2006 weiß**

Nach wie vor leicht trüb, etwas offener in der Nase, aber auch nach wie vor nicht ganz harmonisch und nicht ganz verwobene Einzelkomponenten. Durch den vortretenden Alkohol (15,5°!) breit wirkend und etwas schade um das Ausgangsmaterial. 84/100 Th.

84 CK

Bleibt Platz 6.

84 CK; 85+-84 Th. (84,5+) – Durchschnitt 84,25 – guter Wein (84)

#### **Cellers Uniò; Llicorella Roureda Blanc; Poboleda / Reus; Priorat; 2005 weiß**

Exotischere Nase (frisch geriebene Orangenschale), offener als am Vortag, klarer in der Frucht. Die vielen Zitrusfrüchte verleihen eine schöne Frische, gut harmonisiert. Da geht noch was. 91-92+/100 Th.

90 CK

Bleibt auf Platz 5, aber mit deutlich besserer Note.

86 – 90 CK (88); 89-92+ Th. (90,25+) - Durchschnitt 89,125+ - sehr guter Wein (89)

#### **Clos Mogador; Nelin; Gratallops; Priorat; 2006 weiß**

Etwas verschlossenerer Nase, sehr fein und schmeichelnd am Gaumen, tolle Finessen, aber auch

Kraft. Bleibt für mich bei 93+/100 Th.

Deutlich erhöht auf 90+ CK

Bleibt auf Platz 4

85 - 90+ CK (87,5+); 93+ Th.(93+) – Durchschnitt 90,25+ - sehr guter Wein (90)

### **Mas Igneus; Barranc de Closos Blanc; Gratallops; Priorat; 2007 weiß**

Üppigere Nase als am Vortag, würzige und kräutrige Note gesellen sich zu nach wie vor viel Frucht, ein offener Wein, der sich schön entwickelt hat. Es würde mich nicht wundern, wenn er als reifer Wein in vier, fünf Jahren groß wird! 94-95/100 Th.

*Legt zu auf 92+ CK*

Bleibt auf Platz 3.

91-92+ CK (91,5+); 92-95 Th. (93,25) – Durchschnitt 92,375+ - sehr guter Wein mit Potential auf exzellent (92)

### **Clos Figueres; Font de la Figuera Blanc; Gratallops; Priorat; 2006 weiß**

Verspielte, sehr feine Nase, sehr frisch und fein auch am Gaumen bei aller Kraft. Schmelzig und Cremig. Dem Igneus ebenbürtige Bewertung mit 94-95/100 Th.

*Legt zu auf 93-94 CK*

Bleibt auf Platz 2.

92-94 CK (92,75); 94-95 Th. (94,25) – Durchschnitt 93,5 – exzellenter Wein (94)

### **Mas d' en Gil; Coma Blanca; Bellmunt; Priorat; 2001 weiß**

Üppige, reife Nase, sehr komplex. Üppig, groß, reif und füllig auch am Gaumen, sehr rund. Gaumensex! Fast perfekter Stoff, der von allem fast alles hat und dem die Belüftung noch einen Schub gegeben hat. 97-98/100 Th. (Auch nach drei Tagen überzeugte der letzte Schluck immer noch auf diesem hohen Niveau!)

*Legt deutlich zu auf 96 CK*

Bleibt auf Platz 1.

93-96 CK (94,75); 96-98 Th. (96,75) – Durchschnitt 95,75 - großer Wein (96)

### **Fazit:**

Auch die Weißen legen überwiegend am 2. Tag noch zu und halten sich auf sehr hohem Niveau auch noch einen dritten Tag. Jung getrunken vergeudet man aber bei den Besten dennoch Potential, wie der 7 Jahre alte Coma Blanca nachweist. Spannendes Thema mit hohem Genusswert. Leider gibt es von den meisten Weinen nur homöopathische Mengen. Die Suche danach allerdings lohnt!