

## **Verkostung in Ulm 27.-28.04.08**

**Am 27.04. blind verkostet in zwei Zweierflights nach Preisgruppen, (ca. 2 Stunden belüftet, nicht dekantiert)**

**Am 28.04.08 offene Nachprobe**

**Klaus Peter Werner (VP)  
Torsten Hammer (Th.)**

### **27.04. blind**

#### **Wein 1**

**Cellers Unio; Llicorella Roureda ; 2005 rot;**

Funkelndes Rubinrot. Einfach gestrickte, kirschbetonte, fruchtige Nase, einige Fassnoten und einen Hauch Marzipan, am Gaumen fruchtig – mineralisch mit deutlicher Fruchtsüße in der Attacke, später kräutrige Noten (Thymian). Der Wein wirkt gefällig und ist mitteltgewichtig, aber auch recht kurz. Die im Abgang betonte Säure weist darauf hin, dass die Komponenten noch nicht ganz miteinander verwoben sind. 86/100 Th.

*Alkoholische Note in der Nase, die mit dem Schwenken verfliegt, es kommt dann Kirsche und Eichenwürze durch. Am Gaumen eine schöne Frucht, aber etwas zu süßlich und der Wein ist insgesamt etwas kurz. 84 VP*

#### **Wein 2**

**Mas Igneus ; Barranc de Closos; 2005 rot;**

Dunkelrot mit sehr dunklem Kern, im Vergleich mit Wein 1 etwas matter. Etwas verschlossen am Anfang, macht dann aber auf und zeigt noble, etwas rauchige Noten. Gefällig und harmonisch am Gaumen, Sauerkirsch und rote Johannisbeeren. Puristischer Fruchtspaß mit leicht samtenem Tannin. 89+/100 Th.

*Offene Nase nach zimtiger Kirsche. Am Gaumen frisch und mittellang bei gutem Trinkfluss. Ein Spaßwein und ein Korb voller Kirschen. 88 VP*

#### **Wein 3**

**Clos Figueras ; La Font de la Figuera; 2005 rot;**

Funkelndes Rubinrot. Offener, aber sehr eigenwilliger Duft, fast aufdringlich, etwas „chemisch“ – Metallisches und nasser Schiefer. Auch am Gaumen sehr eigene, schwer definierbare Noten, kraftvoll mit sehr deutlicher Mineralik. Ein Steinbeißer – Wein, aber dann verändert er sich auch dauernd in seinem Ausdruck, fast ein kleiner Mini Manyetes... Interessant – und das ist nicht im abwertenden Sinne von hässlich gemeint... 90+/100 Th.

*Anfangs beißende Säure in der Nase, Salmiak? Nur ganz langsam scheinen Kirsche und Kräuter durch, nach einiger Zeit wird die Nase deutlich besser. Am Gaumen sehr säurebetont, adstringierend, dann zunehmend besser. Das zweite Glas deutlich besser mit heißer Kirsche und Mineralik. Wahoo! 89? VP*

#### **Wein 4**

**Mas Igneus; FA 206; 2005 rot;**

Funkelndes Rubinrot. Etwas gekochte, kompottige Frucht, sehr modern, glatt und gefällig. Typ Fruchtbombe mit frischem Holz, viel Kraft und reicher Extrakt, legt im Glas beständig zu und wird nobler im Gesamteindruck. Typischer 2005er, der noch viel zu jung ist. Gute Länge, die beste der vier Weine des Abends. 91+/100 Th.

*Verhaltene und sehr dezente Nase, röstige Noten und Kräuter am Gaumen. Ein typischer 2005er, der sich derzeit noch nicht recht zeigen will und der noch Zeit braucht. Das leere Glas offenbart einen gewaltigen Extrakt. 15°, die gut integriert sind. 90+ VP.*

#### **Nach der Blindprobe:**

##### **Platz 4**

**Cellers Unio; Llicorella Roureda ; 2005 rot;** 84 VP; 86/100 Th. – Durchschnitt 85/100, guter Wein

##### **Platz 3**

**Mas Igneus ; Barranc de Closos; 2005 rot;** 88 VP; 89+/100 Th. – Durchschnitt 88,5+/100, sehr guter Wein

##### **Platz 2**

**Clos Figueras ; La Font de la Figuera; 2005 rot;** 89 ? VP; 90+/100 Th. – Durchschnitt 89,5+/100, sehr guter Wein

##### **Platz 1**

**Mas Igneus; FA 206; 2005 rot;** 90+VP; 91+/100 Th. – Durchschnitt 90,5++/100, sehr guter Wein

#### **28.04.08 offene Nachprobe**

**Cellers Unio; Llicorella Roureda ; 2005 rot;**

Sehr frische, belebende Säure bei insgesamt recht einfachem Eindruck, wirkt noch immer etwas unausgewogen. Der zweite Tag bringt nicht wirklich einen Vorteil für den Wein. 85/100 Th.

*Keine Verbesserung sondern leicht abgebaut 83 VP*

Bleibt Platz 4. 83-84 VP (83,5 VP); 85-86/100 Th. (85,5/100 Th.) – Durchschnitt 84,5 - **guter Wein (84)**

**Mas Igneus ; Barranc de Closos; 2005 rot;**

Nach wie vor noble, aber dezente Nase, schöne Harmonie am Gaumen und viel Frucht. Dennoch kein Zugewinn am zweiten Tag. Einfacher, fruchtig – purer Trinkspaß, dort, wo die sehr guten Weine anfangen. Gutes PGV. 88/100 Th.

*Auch hier keine Verbesserung, leicht abgebaut 87 VP*

Bleibt Platz 3. 87-88 VP (87,5 VP); 88-89+/100 Th. (88,5+/100 Th.) – Durchschnitt 88+ - **sehr guter Wein (88+)**

**Clos Figueras ; La Font de la Figuera; 2005 rot;**

Die metallisch – schräge Nase ist verflogen, übrig bleiben dunkle Fruchtnoten und Mineralik. Auch am Gaumen deutlich harmonischer und gar nobel. Wasserpfeifentabak mit Kirschgeschmack, gute Konzentration der Aromen, heute am zweiten Tag sehr trinkig. Liegenlassen. Sehr gute 90+/100 Th.

*Am 2. Tag etwas harmonischer, die Nase deutlich verbessert, der Salmiakton ist fast weg. 89+VP*

Bleibt Platz 2. 89+ VP; 90+/100 Th. – Durchschnitt 89,5++ - **sehr guter Wein (90+)**

**Mas Igneus; FA 206; 2005 rot;**

Saubere, offene und noble Nase, rund, für seine Klasse recht komplex, samtene Tannin, macht Spaß und hat sich gegenüber dem ersten Tag verbessert. 92+/100 Th.

*Bestätigt sich am 2.Tag, praktisch keine Veränderung. Steht wie eine 1 im Glas 90+ VP*

Bleibt Platz 1. 90+ VP; 91-92+/100 Th. (91,5+/100 Th.) – Durchschnitt 90,75++ - **sehr guter Wein (91+)**