

Arbeitsprobe Priorat 13.-15.06.2008 in Bernburg

Verkostungsteam des Prioratführers:

Christian Pesch – Tarragona (TAW Nick – Chriz) -CP

Klaus-Peter Werner – Ulm (vinos) - VP

Torsten Hammer – Bernburg (thvins) – Th.

Weitere Gäste Talk – About- Wine am 13.06.2008:

Martin Obschonka – Jena (Sociando)

Jochen Müller – Jena (Jochen)

Blindprobe 13.06.2008

1. Gruppe, Flight 1

Wein 1

Mineralisch kühle Nase, noch etwas verhalten, aber nobel, legt dann gewaltig zu. Am Gaumen wunderbar samtenes Tannin, trinkt sich sehr angenehm und wirkt fast sexy. Ein sinnliches Komplettpaket, sehr ausgewogen. Exzellente 94+/100 Th.

Reife Kirschen mit viel Kräutern und leicht likörige Nase. Später auch noch intensiver Duft nach Gewürznelken. Am Gaumen frische vollreife Kirschen, sehr animierend und trinkig. Mittlerer Körper mit etwas kurzem Abgang. 92+ VP

In der Nase Mineralik und Fruchtnoten von Himbeere und Brombeere. Am Gaumen Anfangs eine leicht alkoholische Note, wenig Tannine. Relativ kurzer Abgang. Die leichte Schärfe am Gaumen stört jedoch die Nase gefällt mir sehr. 92+/100 CP.

Bodegas Colais; Tetis; Gratallops; 2005 rot

Durchschnitt Team 92,66+++; Durchschnitt komplett 92,6++++ - Platz 18 Blindprobe

Wein 2

Etwas Marzipan und Likörnoten in der Nase, sehr kompakt, fast verschlossen. Würzige und kraftvolle Attacke am Gaumen, mineralischer Biss. Komplex und beinahe wuchtig, dennoch schöne Ausgewogenheit und Harmonie. Legt im Laufe der Zeit deutlich zu und verursacht gar eine kleine Gänsehaut. Kraft zum Trinken, die Spaß macht. Exzellente 93+/100 Th.

Sehr verhaltene Nase, etwas verhaltene Frucht nach einiger Zeit wahrnehmbar. Umgekehrtes Spiel am Gaumen. Vollmundig mit schöner Frucht kleidet er sofort jeden Mundwinkel aus. Mittlerer Abgang.
91+ VP

Noten von Lakritz und Cassis gepaart mit Mineralik. Am Gaumen leichte Säure aber gut eingebunden, wenig Tannin. Gut ausbalanciert und harmonisch. 93/100 CP.

Celler Ripoll Sans; Closa Batllet; Gratallops; 2005 rot

Durchschnitt Team 92,33++; Durchschnitt komplett 92,2++ - Platz 21 Blindprobe

Wein 3

Offene likörige Nase, in Alkohol eingelegte rote Früchte und Kirschkuchen. Verändert sich im Glas, Konfekt kommt hinzu. Am Gaumen sehr offen und vielschichtig, mit jedem neuen Schlückchen neue Eindrücke. Wirkt etwas modern und gefällig und sehr parfümiert am Gaumen. Alles andere als ein schlechter Wein. Sehr gute 92/100 Th.

Offene und sehr laute Nase, fast aufdringlich parfümiert. Sehr fruchtiges Mundgefühl mit guter Balance. Wirkt eher leicht. Mittlere Länge - nach einiger Zeit macht sich auch die Säure im Abgang stärker bemerkbar. Insgesamt eher auf modern und gefällig getrimmt. 89 VP

Aufdringliche Nase. Animalische Noten und nasser Putzlappen mit Himbeeraroma. Diese Noten lassen sich am Gaumen zum Glück nicht wieder finden, geringe Säure und samtige Tannine. 91/100 CP.

**Cellers Unió; Llicorella Roureda Selecció Especial; Poboleda; 2004 rot
Durchschnitt Team 90,66+; Durchschnitt komplett 90,8+ - Platz 23 Blindprobe**

Wein 4

Kühle, eher mineralische Nase – noch in sich gekehrt, öffnet sich aber dann langsam, am Gaumen Viel Mineralik und Druck, rote Johannisbeere und Kirsche, auch wieder kühl wirkend, viel frische, pure Frucht – einfach gut. Legt auch am Gaumen weiter zu und entwickelt sich positiv, bleibt auch lange haften. Sehr gute 92+/100 Th.

Kühle Nase, Mandeln, Kirsche und ein Hauch Marzipan. Vollmundiger Gaumen, dicht und dunkel. Entwickelt sich fortlaufend, vielschichtig, wenn auch vielleicht etwas verschlossen. Schöne Länge mit Potential. 93+ VP

Sehr verhaltene Nase – nur ganz wenige Fruchtaromen dringen durch. Am Gaumen recht kühl, samtige Tannine. Insgesamt harmonisch, wird noch zulegen 92+/100 CP.

**Celler de l' Abadia; Clos Clara; Gratallops; 2005 rot
Durchschnitt Team 92,33+++; Durchschnitt komplett 91,2+++ - Platz 22 Blindprobe**

1. Gruppe, Flight 2

Wein 5

Noble, offene Nase, es dominieren schwarze Früchte und etwas Leder, baut sich dann am Gaumen auf und treibt mir fast die Tränen in die Augen. Massiv, aber nicht ohne Eleganz – mit Saft und Kraft finde ich Schwarzwälder Kirschtorte, Brombeere, Heidelbeere und warmen Schiefer. Komplexer, geiler Wein – exzellente 94+/100 Th.

Wilde Nase, viel dunkle Früchte, Leder, Schokolebkuchen. Am Gaumen zunächst kühle Eleganz, dann satte Frucht, dicht und komplex. Auch die Länge verspricht weiteres Potential. 93+ VP

An der Nase finden sich Aromen von nassem Schiefer und Sauerkirsche. Am Gaumen Johannisbeere und präsenste Tannine. Gut ausbalanciert aber für diese Preisklasse relativ kurz. 92/100 CP.

Costers d' en Ros; L' Obila; Gratallops; 2005 rot

Durchschnitt Team 93++; Durchschnitt komplett 92,2+++ - Platz 20 Blindprobe

Wein 6

Kühle noble Noten und viel Mineralität, Schwarzkirsche mit warmer Erde und staubigem Kakaopulver. Am Gaumen anfangs warmer Eindruck, gekochte Mirabellen und Zwetschgen, dann ein Schokokuchen. Ein gutes Tannin, aber dann fehlt noch irgendetwas. Im Moment für mich sehr gute 92+/100 Th.

Sehr ansprechende Zartbitter-Kakao-Schoko Nase. Sehr beeindruckend am Gaumen, dichter schokoladiger Traum mit einzelnen Kirschspitzen. Großartige Länge und ein Trinkgenuss der mich total einnimmt und von Minute zu Minute mehr begeistert. Super! 95+ VP

Am Anfang Aromen von eingekochten Früchten die aber dann verfliegen. Am Gaumen finden sich diese Noten wieder gepaart mit Mineralik. Tannine sind deutlich präsent sowie eine mich störende Schärfe, deshalb nur 92/100 CP.

Celler Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt

Durchschnitt Team 93++; Durchschnitt komplett 94+++ - Platz 10 Blindprobe

Wein 7

Eine Nasenhure, üppig, anspringend und wie en Flummi hüpfend, ein Riechwein... Die Nase findet ihre konsequente Fortsetzung am Gaumen, enorme Eleganz und viel Komplexität, aber ein Wein, der für viele „too much“ sein dürfte... Dennoch, für mich ein großer Wein, vielleicht eher als ein großer Priorat... Kalifornien meets Priorat? Nach der Auflösung – Kalifornien meets Priorat!... Ich gehe mit Weltklasse 97/100 Th. sicher hoch ran, aber an diesem Abend stehe ich dazu.

Die Nase ist „wild and wonderful“ – der Cabernet deutlich wahrnehmbar. Sehr elegant, fein und vielschichtig am Gaumen, mit schöner Balance und spürbarer Länge. Blind sicher nicht ins Priorat gesteckt. Da ich wusste, dass der Elix mit dabei sein musste, war ich mir recht sicher, dass er das ist. Bingo!
Sehr interessanter Wein. 93+ VP

An der Nase Aromen von Cabernet Sauvignon und Putzlappen. Am Gaumen vielschichtig aber durch die aufdringliche Nase bin ich zurückhaltend mit der Bewertung 90/100CP

Bodegas Melis; Elix; Torroja; 2005 rot

Durchschnitt Team 93,33+; Durchschnitt komplett 92,6+ - Platz 19 Blindprobe

Wein 8

Offene, wabernde und noble Nase, etwas blumig, aber auch mineralisch. Sehr ausgewogen und harmonisch am Gaumen, viele dunkle Früchte, auch eher von der Kraft geprägt, irgendwie aber auch wieder Gaumensex... Große 95+/100 Th.

Zunächst verhalten und geheimnisvoll, dann sehr noble Nase. Viel dunkle Frucht und eine Spur Schoko. Dicht, vielschichtig und lang mit Potential. 94+ VP

Betörende Nase mit viel Mineralik und Fruchtnoten. Am Gaumen leichte Schärfe und Säure. Sonst sehr harmonisch und stimmig 93/100 CP.

Celler Devinssi; Il.lia; Gratallops; 2004 rot

Durchschnitt Team 94++; Durchschnitt komplett 93,4++++ - Platz 13 Blindprobe

3. Gruppe, Flight 3

Wein 9

Sehr noble, noch leicht verhaltene Nase, Edelhölzer, Gewürze, dunkle kompakte Frucht, cremig, schokoladig dann am Gaumen bei einer guten Portion Mineralität. Sehr harmonisch und ausgewogen, Eleganz und Kraft vereinen sich mit einer rassigen Säure, aber alles schon im gut trinkbaren Bereich. Da müsste sich noch was draus entwickeln, aber schon jetzt große 95+/100 Th.

Noble und sehr dichte Nase mit viel reifen Kirschen. Entwickelt sich zusehends prächtiger. Am Gaumen sehr animierende Powerfrucht mit würziger Mineralik. Eleganter und sehr langer Abgang der jetzt schon gespannt auf die weitere Entwicklung dieses Weines macht. 96+ VP

Zum ersten mal an diesem Abend muss ich für die Nase fast volle Punktzahl geben. Sehr viel Mineralik, die sich auch am Gaumen widerspiegelt zusammen mit Noten von Cassis. Rund und harmonisch. Wird sicher zulegen 94+/100 CP.

Celler Ripoll Sans; Closa Batllet 2 Vinyes; Gratallops; 2005 rot

Durchschnitt Team 95+++; Durchschnitt komplett 94++++ - Platz 9 Blindprobe

Wein 10

Enorm edle, noble Nase, sehr kompakt und fest, ganz feines Leder als Untermalung. Der Wein schürt sehr viele Erwartungen, auch wenn es am Ende ein tiefer See ist, vielleicht lohnt es hier, Perlentaucher zu sein? Elegant am Gaumen und dennoch viel Druck. Vorerst große 95,5+/100 Th, aber ich bin auch hier auf die Entwicklung gespannt...

Für mich ein geiler Stinker, der sich auch nach langer Zeit nicht verändert und nicht mehr preisgibt. Am Gaumen sind dunkle Früchte wahrnehmbar, ansonsten nahezu verschlossen. Die Größe ist erkennbar und macht neugierig was dahinter stecken mag, aber derzeit lässt sich das nur in Ansätzen erkennen. Meine Hoffnung ruht auf morgen. Angesichts des sehr langen Abgangs vergebe ich 95+ VP

Stallgeruch und animalische Noten. Am Gaumen sehr verhalten, gibt fast nichts preis. Sehr grün und braucht noch Zeit 93+/100 CP.

La Vinya del Vuit; Ocho; Gratallops; 2005 rot
Durchschnitt Team 94,5+++; Durchschnitt komplett 92,9++++ - Platz 16 Blindprobe

Wein 11

Ebenso viel Noblesse, vielleicht etwas liköriger, dennoch kühle Eleganz. Anfangs der am meisten verhaltene Wein des Flights. Beißende Mineralik, samtene Tannin und eine kompakte Frucht am Gaumen. Deutlich zu jung, aber welche Kraft! Eine ziemliche Fruchtsäure findet ihren Ggenpart in einer süßlichen Note sehr reifer Früchte. Entwickelt sich im Laufe der Zeit sehr positiv. Große 95+/100 Th.

Röstige Aromen, zunächst verhalten, dann immer mehr zum Nasentier entwickelnd. Feine Balance am Gaumen, noch jung aber schon trinkig. Enorm vielschichtig mit langem feinem Abgang. 95+ VP

An der Nase finden sich elegante Fruchtnoten und viel Schiefer. Am Gaumen eingekochte Früchte und samtiges Tannin. Ingesamt sehr rund und harmonisch gepaart mit guter Länge. Zum Zeitpunkt der Blindverkostung wusste ich noch nicht um welchen Wein es sich handelte. Auf der Fira habe ich ihn schwächer gesehen, was ein paar Stunden Dekantierzeit doch ausmachen... 95/100 CP.

Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2006 rot
Durchschnitt Team 95++; Durchschnitt komplett 94++ - Platz 11 Blindprobe

2. Gruppe, Flight 4

Wein 12

Viel Schokolade, Kaffee, eine dunkle Frucht, eigentlich wäre das das ganze Porrera Programm, nur wenige Weine aus anderen Lagen haben so viel Schoko im Programm, aber dann eine Mineralität, die eher an Torroja oder Vilella Alta denken lässt. Viel Eleganz, röstige Aromen - noch sehr jung, aber für erfahrene Freaks kein Babymord... Schauen, was die Belüftung bringt. Aber auch jetzt schon für mich ein Weltklassewein mit 97+/100 Th.

Röstig animierende Nase, die sich am Gaumen fortsetzt. Frische Mineralik, vielschichtig und lang. Wird sicher noch zulegen. 95+ VP

Leicht animalische Noten. Am Gaumen sehr vielschichtig. Ingesamt sehr rund und harmonisch. Wird noch zulegen 95+/100 CP.

Bodegas Melis; Melis; Torroja; 2005 rot

Durchschnitt Team 95,66+++; Durchschnitt komplett 93,6+++ - Platz 12 Blindprobe

Wein 13

Enormer mineralischer Biss, er erinnert an eine stark eisenhaltige Llicorella. Eine kühle mineralische Note, Kraft und Finesse und beste Tanninstruktur. Nahe der Perfektion am Gaumen. Erneut ein Weltspitzenwein mit 97+/100 Th.

Die Nase bläst voll auf Angriff und mich weg.... Viel Frucht und Kraft mit Schoko und Kaffeenoten und beeindruckender Schiefermineralik. Gewaltige Länge, die jetzt schon gefällt und auf weitere Entwicklungen gespannt macht. 96+ VP

Sehr fruchtige aber dennoch nicht aufdringliche Nase mit einer süßlichen Note, die sich auch am Gaumen wieder findet. Sehr gut ausbalanciert und rund, enorme Länge 96+/100 CP.

Celler Vall Llach; Vall Llach; Porrera; 2004 rot

Durchschnitt Team 96,33+++; Durchschnitt komplett 95,6+++++ - Platz 2 Blindprobe

Wein 14

Verhaltene Nase, aber noble Anflüge, lebt mit der Zeit etwas auf. Am Gaumen sehr elegant und finessebetont, eine deutliche Mineralität, kühle Noblesse und eine schöne Harmonie zwischen Süße und Säure. Exzellente 94+/100 Th. – aber durch die arge Verslossenheit eigentlich sicher unter Wert.

Viel versprechende Nase, die sich immer wieder neu präsentiert. Gute Balance am Gaumen, viel Eleganz, aber auch noch sehr verschlossen. Dies macht sich auch im Abgang bemerkbar. Braucht noch Zeit. 94+ VP

An der Nase sehr zurückhaltend. Noten von Cassis und eine wenig Mineralik dringt durch. Am Gaumen wilde Kirschen, leichte Säure. 92+/100 CP.

Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2005 rot

Durchschnitt Team 93,33+++; Durchschnitt komplett 92,8+++++ - Platz 17 Blindprobe

2. Gruppe, Flight 5

Wein 15

Üppige, offene Nase, könnte Porrera sein, viel Bitterschokolade, viel Eleganz, viel Kraft. In meinen Augen ein perfekter Gaumenausdruck und daher ganz oben auf der Leiter. Aber gewiss nicht „everybody's darling“ Man mag ihn oder nicht – ich mochte ihn sehr und zücke eine Weltklassenote mit 98+/100 Th.

Verbrannter Gummi in der Nase, seit wann gibt es einen Formel 1 Kurs im Priorat? Am Gaumen frische Mineralik und viel Kraft. Sehr guter Wein, nur die Nase läßt mich etwas ratlos zurück. So etwas habe ich noch in keinem Priorat gerochen....
94+ VP

Anfangs animalische Noten die sich aber ändern zum Geruch nach verbrannten Gummi und Teer. Im Mund dann Holz und rote Früchte sowie eine süßliche Note im Abgang. Insgesamt rund und harmonisch 94/100 CP.

Mas Igneus; Costers de Mas Igneus; Gratallops; 2004 rot
Durchschnitt Team 95,33++; Durchschnitt komplett 93,4++ - Platz 14 Blindprobe

Wein 16

Üppige, offene Nase, viel Mineralik und Schokolade, könnte ein Wein aus Porrera sein... Am Gaumen das volle Programm, Kraft und Eleganz, noch viel Holz, wirkt sehr jugendlich, aber zeigt auch eine tolle Ausgeglichenheit. Für mich nahe der Perfektion und Weltklasse mit 97+/100 Th.

Ein Nasantier, immer wieder riechen, riechen, riechen..... Am Gaumen schon ausgewogen, aber noch zu jung, viel Kraft und sehr dicht. Auch hier bin ich sehr gespannt aufs Aufdecken und auf die Entwicklung. Viel Potential. 95+ VP

Kräftige Nase, tolle Mineralik. Fast volle Punktzahl was die Nase angeht. Am Gaumen aber etwas zurückhaltender. Vielschichtig. Wird noch Zeit brauchen 93+/100 CP.

Ester Nin Llort; Nit de Nin; Porrera; 2004 rot
Durchschnitt Team 95+++; Durchschnitt komplett 94,6+++ - Platz 7 Blindprobe

Wein 17

Ein Block Bitterschokolade, wie er in Porreras Weinen oft versteckt liegt, viel Saft in der Nase, kraftvoll wirkend, aber dann am Gaumen überraschende Eleganz, Likörfrüchte paaren sich mit würzigen, noblen Aromen. Bei diesem Flight ging es ganz knapp zu, für mich fast so gut wie Wein 16, somit große 96,5+/100 Th.

Gewaltige betörende Nase, dicht, schokoladig und eine Spur Lakritze. Am Gaumen zunächst kraftvoll aber mit viel eleganter Mineralik. Alles sehr fest und ausgewogen, aber auch wieder leicht und beschwingt. Verlangt nach dem nächsten Glas. Meditationswein. 97+ VP

Üppige Nase bestehend aus Stallgeruch und Mineralik relativ wenig Frucht. Vollmundig viel Körper, man schmeckt das Holz heraus, leichte Säure. Im Abgang deutliche Tannine. Sehr lang 94+/100 CP.

Merum Priorati; Osmín; Porrera; 2004 rot
Durchschnitt Team 96,17+++; Durchschnitt komplett 95,3+++++ - Platz 3 Blindprobe

3. Gruppe, Flight 6

Wein 18

Üppige, etwas reife Nase, Kompott. Auch am Gaumen reif wirkend, andererseits mit unwahrscheinlicher Frische und einer prägnanten Säure im Nachhall und ist wie meine Katze Lucy mal verschmust, mal wild. Im Antrunk sehr schöne Eleganz. Große 96+/100 Th.

Betörende elegante Nase. Viel Eleganz auch am Gaumen, ein Trinkgenuss auf sehr hohem Niveau.

95+ VP

Etwas Sauerkirsche in der Nase. Am Gaumen viel Schiefer und präsenste Tannine. Kann noch etwas liegen. 94/100 CP.

Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2000 rot

Durchschnitt Team 95++; Durchschnitt komplett 94,8+++ - Platz 6 Blindprobe

Wein 19

Kühle, noble, noch etwas verhaltene Nase, die sich mehr und mehr öffnet. Der Wein ist sehr harmonisch und bietet schon sehr viel Trinkspaß, gute Reife, aber kann sicher noch lange liegen. Und auch dieser Wein überspringt die Messlatte für die Spitzenkategorie mit 97+/100 Th.

In der Nase viel, viel Kokos, was mir nicht sehr gefällt. Am Gaumen sehr vollmundig mit viel Kraft und Länge. Durch die Nase komme ich trotzdem nicht über 94+ VP.

Elegante Nase von Mineralik und reifen Früchten gepaart mit Lakritz. Die mineralischen Noten finden sich auch am Gaumen wieder. Langer Abgang mit samtigen Tanninen und einer leicht süßlichen Note. Rund und sehr harmonisch. Kann noch etwas liegen. Der fast perfekte Wein – ich bin begeistert. 97+/100 CP.

Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat Selectvm; La Vilella Alta; 2001 rot

Durchschnitt Team 96+++; Durchschnitt komplett 96,8++++ - Platz 1 Blindprobe

Wein 20

Öffnet sich langsam, ebenfalls noble Aromen und noch präsenten Tannin, allerdings von sehr seidiger Struktur. Der Wein ist Eleganz pur! Etwas weniger verspielt als Wein 18, mit jenem

aber unverkennbar verwandt. Wie auch dort kommt die fruchtige Säure und die Mineralität ebenfalls erst im Abgang beim Hinunterschlucken. Langer Nachhall. Exzellente 94+/100 Th.

Sehr beeindruckende Nase, gefällt mir um Längen besser als der Vorgänger. Sehr dicht, elegant und vielschichtig. Großer Wein mit deutlichem Potential. 96+ VP

Anfangs etwas zurückhaltend, wenig Frucht von roten Beeren. Am Gaumen Mineralik und samtige Tannine. Gut ausbalanciert und lang 94+/100 CP.

Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2004 rot
Durchschnitt Team 94,66+++; Durchschnitt komplett 94,4+++++ - Platz 8 Blindprobe

3. Gruppe, Flight 7

Wein 21

Toll entwickelte komplexe Nase, leere Zigarrenkiste, Rauch, dunkle Frucht, kühl und auch im Gaumen sehr harmonisch, elegant und reif – er gleitet den Schlund hinunter – und zeigt plötzlich im Abgang unerwartet eine Tanninwand, die fast staubig trocken ist. Das erinnert ganz an fein zermahlene staubigen Schiefer und eine große Dürre...

Ist das das Coca – Cola Prinzip, welches immer schneller nach dem nächsten Schluck verlangt?

Oder kann man diesen Wein nur auf Ex trinken? Große 95/100 Th. Dennoch wenig wirklicher Spaß dabei...

Frische Kräuternase. Sehr harmonisch am Gaumen, im Abgang dann aber stark austrocknend mit viel Tannin. 93 VP

Sehr verhaltene Nase. Noch verschlossen. Kurzer Abgang mit viel Adstringenz. Ist mir zu trocken, Sahara in flüssiger Form 92+/100 CP.

Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2003 rot
Durchschnitt Team 93,33+; Durchschnitt komplett 93,2++ - Platz 15 Blindprobe

Wein 22

Gereifte komplexe Nase, riecht nach etwa 10 Jahre altem Vintage Maury ohne dessen Süße, ebenfalls ein kühler, nobler, mineralischer Hauch von warmem Schiefer. Ein Mega-Nasentier! Und er hält am Gaumen, was die Nase verspricht. Samtenes Tannin im Abgang. Sehr viel Harmonie, für mich der beste Wein der gesamten Runde. Weltklassewein. 99/100 Th.

Betörend geile Nase, kandierte Früchte, sehr nobel. Mächtige Power am Gaumen, wirkt jung, sehr dicht, vielschichtig mit samtigem Tannin im großartigen Abgang. 95+ VP

Betörende Nase, mit viel Frucht und Mineralik. Ein wahrhaftes Nasentier! Am Gaumen Schiefer und Tannine, aber im Gegensatz zum Vorgänger samtige Tannine. Sehr komplex und vielschichtig. Braucht aber auch noch Zeit. 96+/100 CP mit Potenzial auf 98CP.

Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2001 rot
Durchschnitt Team 96,66++; Durchschnitt komplett 95,2+++ - Platz 4 Blindprobe

Wein 23

Reife Grenache – Nase, Pflaume, etwas Likör. Am Gaumen sehr harmonisch im Antrunk, sehr ausgeglichen und mit viel Trinkspaß, aber auch ohne Ecken und Kanten. Nichts stört hier. Schöne samtene Tannine. Große 96/100 Th.

Etwas verschlossene Nase, die sich aber zusehends entwickelt. Sehr trinkig, ausgewogen, mit schöner Power. Nur im Abgang leicht austrocknend. 94 VP

An der Nase Mineralik aber sehr wenig Frucht, wirkt verschlossen. Glänzt aber am Gaumen durch seine Ausgewogenheit und den langen runden Abgang. Samtige Tannine 94+/100 CP.

Sara I René Viticultors; Gratallops Partida Bellvisos; Gratallops; 2003 rot
Durchschnitt Team 94,66+; Durchschnitt komplett 95++ - Platz 5 Blindprobe

Das Ranking nach der Blindverkostung:

- Platz 23 - Cellers Unió; Llicorella Roureda Selecció Especial; Poboleda; 2004 rot - 90,8+
- Platz 22 - Celler de l' Abadia; Clos Clara; Gratallops; 2005 rot - 91,2+++
- Platz 21 - Celler Ripoll Sans; Closa Batllet; Gratallops; 2005 rot - 92,2++
- Platz 20 - Costers d' en Ros; L' Obila; Gratallops; 2005 rot - 92,2+++
- Platz 19 - Bodegas Melis; Elix; Torroja; 2005 rot - 92,6+
- Platz 18 - Bodegas Colais; Tetis; Gratallops; 2005 rot - 92,6++++
- Platz 17 - Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2005 rot - 92,8++++
- Platz 16 - La Vinya del Vuit; Ocho; Gratallops; 2005 rot - 92,9++++
- Platz 15 - Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2003 rot - 93,2++
- Platz 14 - Mas Igneus; Costers de Mas Igneus; Gratallops; 2004 rot - 93,4++
- Platz 13 - Celler Devinssi; Il.lia; Gratallops; 2004 rot - 93,4++++
- Platz 12 - Bodegas Melis; Melis; Torroja; 2005 rot - 93,6+++
- Platz 11 - Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2006 rot - 94++
- Platz 10 - Celler Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt - 94+++
- Platz 9 - Celler Ripoll Sans; Closa Batllet 2 Vinyes; Gratallops; 2005 rot - 94++++
- Platz 8 - Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2004 rot 94,4+++++
- Platz 7 - Ester Nin Llorit; Nit de Nin; Porrera; 2004 rot - 94,6+++
- Platz 6 - Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2000 rot - 94,8+++
- Platz 5 - Sara I René Viticultors; Gratallops Partida Bellvisos; Gratallops; 2003 rot - 95++
- Platz 4 - Clos Figueras; Clos Figueres; Gratallops; 2001 rot - 95,2+++
- Platz 3 - Merum Priorati; Osmin; Porrera; 2004 rot - 95,3+++++
- Platz 2 - Celler Vall Llach; Vall Llach; Porrera; 2004 rot - 95,6+++++
- Platz 1 - Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat Selectvm; La Vilella Alta; 2001 rot- 96,8++++

Clos Figueres – Vertikale 14.06.2008

Clos Figueres 2006

Offene, fruchtige Nase, etwas Heidelbeerjoghurt, Eleganz, aber auch Kraft am Gaumen, fruchtiger Trinkspaß in diesem jungen Stadium, rassige Säure im Abgang.
Große 95+/100 Th. Trinken oder liegen lassen.

Macht derzeit schon viel Spaß, da sehr ausgewogen in dieser Primärfruchtphase.
95+ VP

An der Nase sehr viel Frucht und Mineralik. Angenehme Länge und samtige Tannine. Macht jetzt schon ungeheuer Spaß. Ob dieser Wein auch in die Verschlussphase eintaucht in der sich der 2005er aktuell befindet? 95/100 CP.

Durchschnitt 95++/100 **95/100**

Clos Figueres 2005

Kühle noble Nase, im Moment arg verschlossen. Auch am Gaumen sehr kompakt und fast sperrig. Läßt uns nicht an sich heran und zeigt nicht, was er kann. Im Moment ein Zickenwein, der nach einem Tag Belüftung nur Ahnungen hervorruft. Da er aber letztes Jahr im Mai sich ganz groß präsentierte, bin ich guter Hoffnung. Jetzt aber nur 93+/100 Th. Besser die nächsten 5 Jahre nicht anrühren...

Ein schlafender Gigant mit präsender Säure. Derzeit nicht stören! Wenn ich an den Genuss denke, die uns dieser Wein im Mai 2007 auf der Fira bereitet hat, dann bin ich sehr sicher, dass dieser Wein das Zeug zu ganz großem Stoff hat. 94 + VP

Sehr zurückhaltende Nase, gibt nicht wirklich viel Preis. Auch am Gaumen sehr verschlossen. Rund und ausgewogen aber sehr wenig Power, fast langweilig. Will jetzt definitiv noch nicht getrunken werden. Wer davon viel im Keller hat kann in ein bis zwei Jahren mal eine neue Wasserstandsmeldung abgeben. Ansonsten ist hier viel Geduld erforderlich. 93+/100 CP.

Durchschnitt 93,33+++ **93/100**

Clos Figueres 2004

Dunkle Nase, auch noch leicht verschlossen, aber er öffnet sich im Glas, sehr eleganter Wein am Gaumen, er lässt sich bereits besser trinken, als die Nase vorgibt. Dennoch, Eile tut nicht Not, besser noch wenigstens 2 bis 3 Jahre warten. Große 96+/100 Th.

Mächtig und kräftig, auch der 2004er bracht noch Zeit, aber auch im Moment schon viel Eleganz im Glas. Die Jahrgänge 04 und 05 werden uns sicher in 5-10 Jahren sehr viel Spaß machen. 96+ VP

Verhaltene Nase, aber doch offener wie der 2005. Zarte Fruchtnoten dringen durch. Schöner vollmundiger Körper und gut ausbalanciert. Samtige Tannine. Es kommt mir so vor als ob dieser Wein gerade aus seinem Winterschlaf aufwacht.. 94+/100 CP.

Durchschnitt 95,33+++

95/100

Clos Figueres 2003

Offene und sehr ansprechende Nase, siehe auch den Kommentar zur gestrigen Blindverkostung... Leider hält er durch den austrocknenden Abgang nicht den Riesenspaß, den die Nase verspricht. Die Korkqualität war im Gegensatz zu allen anderen Flaschen leider auch sehr abweichend. Bei alle Jahrgängen fast nicht durchfeuchtet, der 2003 schon fast völlig... Aber das trocknende Tannin („Sahara im Glas“ – Chris –O Ton) hat damit wohl eher nicht zu tun. Dennoch, Jammern auf hohem Niveau... - es bleiben exzellente 94+/100 Th. Was würde eine weitere Lagerung bringen? Abwarten...

Frische Nase, auch am Gaumen frisch und gut balanciert, aber heute kommt der austrocknende Schieferstaubige Abgang noch deutlicher zum Vorschein. Vielleicht ergibt sich ja die Möglichkeit mal aus einer anderen Flasche zu probieren. 93 VP

Mit der Nase dieses Weines kann ich wenig anfangen. Am Gaumen gesellt sich noch eine leichte Säure hinzu. Auch in der Nachverkostung ist der Abgang stark adstringent. Für mich der schwächste Wein der Vertikale. Hat mir zu viele Ecken und Kanten. Um diese Tanninwand rund zu schleifen, müssen noch viele Jahre ins Land gehen. 92+/100 CP.

Durchschnitt 93++

93/100

Clos Figueres 2002 wurde nicht herausgegeben.

Clos Figueres 2001

Bestätigt den ersten Eindruck von der Blindprobe vollauf, wunderschöne Fruchtsüße und für mich nahe der Perfektion. Diese Assoziation an Maury ohne Süße lässt mich nicht los... Ich könnte ewig dran schnuppern, aber auch genau so lange möchte ich schlürfen... Wein auf Weltklasseniveau – 99/100 Th. Trinken oder weiter lagern, er hat noch genug Reserven.

Gefällt mir noch besser als gestern. Ein Meditationswein. 96+ VP

Man merkt eindeutig, dass der 2001er Jahrgang zu den Besten im Priorat zählt. Wunderschöne betörende Nase. Viel Frucht und Mineralik. Sehr langer Abgang. Wunderbar ausbalanciert. Wird sicherlich noch zulegen können. Eile ist hier nicht geboten. 96+/100 CP.

Durchschnitt 97++

97/100

Clos Figueres 2000

Bestätigt sich ebenfalls ganz toll und wirkt nach wie vor noch sehr jung und frisch, so dass man ihn auch noch weiter liegen lassen kann. Essensbegleiter auf sehr hohem Niveau. Nicht der schlechteste große Erstlingswein eines Prioratverrückten... Große 96+/100 Th.

Nobel, elegant und ausgewogen. Macht wie viele 2000er aus dem Priorat im Moment verflücht viel Spaß. Da lacht das Herz jedes Prioratfans..... 95+ VP

Dieser Wein gibt auch in der Nachverkostung wenig Preis. Die Tannine sind immer noch deutlich präsent. Es scheint, dass man bei diesem Erstlingswerk den Stil noch nicht perfekt gefunden hatte, dennoch 93+/100 CP.

Durchschnitt 94,67+++

95/100

Fazit:

Christopher Cannan beweist von Anfang an, was er will – einen großen Wein machen. Und das gelingt ihm und seiner Tochter bis heute immer wieder auf's Neue. René (III) Barbier und sein Team leisteten und leisten hier eine große Arbeit, Christopher Cannan zu unterstützen.

Es schält sich ein Stil heraus, der eine schöne Eleganz mit einer angenehmen Frische vereint. Witzigerweise sind Säure und/oder Tannin immer erst in dem Moment präsent, wenn der Wein hinuntergeschluckt wird. Dann hat man das Gefühl, den ganzen Prioratschiefer zu erleben. Auf jeden Fall ganz großartige Essensbegleiter für ein Festmahl, aber mir gefallen auch Weine wie der noch ganz junge 2006er, der sehr finessebetonte 2004er oder der überirdische 2001er als Solisten. Und ich kann mir vorstellen, dass mir in vielen Jahren auch der 2005er so mundet wie jetzt der 2001er. Aber da sollten wir in 10 Jahren drüber reden...

Insgesamt eine sehr stimmige Vertikale mit Weinen eines großen Mannes, nicht nur im Weinhandel, sondern hier auch als Produzent. Danke Christopher Cannan!

Nachprobe nach dem Ranking am 14.06.2008

Die Weine wurden nicht erneut verkorkt, sondern offen stehen gelassen. Sie waren zum Zeitpunkt der Nachverkostung alle etwa 30 Stunden geöffnet.

Es wurde offen verkostet, wobei mit den „am schlechtesten platzierten“ begonnen wurde. Da aber schon diese Weine ein sehr gutes Niveau hatten, sollten wir von Anfang an viel Spaß mit den Weinen haben...

Flight 1

Platz 23 - Cellers Unió; Llicorella Roureda Selecció Especial; Poboleda; 2004 rot - 90,8+

Likörig und sehr fruchtbetont mit offener Nase, einfach zu trinkender Wein, der Prioratnovizen behutsam ans Thema führt. Ein schöner Essensbegleiter, aber ohne ganz große Ambitionen. Hat etwas abgebaut, so dass der Tipp ist, ihn am ersten Tag mit mehr Vergnügen zu leeren. Sehr gute 90/100 Th.

Nicht mehr so vordergründige Nase, trotzdem irgendwie penetrant. Kühler Gaumengefühl und die Säure sticht etwas mehr vor als gestern. Relativ kurzer Abgang. Hat etwas abgebaut. 88 VP

In der Nase anfangs animalische Noten, dann Himbeere und Chemiefabrik. Am Gaumen Waldbeerjoghurt und präsen Säure. Insgesamt eckig und aufdringliche Nase 88/100 CP.

Durchschnitt 88,67 – bleibt Platz 23

Platz 22 - Celler de l' Abadia; Clos Clara; Gratallops; 2005 rot - 91,2+++

Sehr verhaltene, aber noble Nase, er öffnet sich nur langsam, nein, er zwinkert nur mit einem Auge. Clara will am Liebsten erstmal richtig ausschlafen... Leider weit entfernt von dem Niveau auf der Fira oder von der anderen bereits über zwei Tage beobachteten Flasche... Auch der Korken war hier nicht optimal. Bereits jetzt gut angefeuchtet. Vor dem Verkauf muss hier geschaut werden, dass in der Klasse zuverlässiges Korkmaterial gefunden wird. Flaschenvarianz oder kann der Wein sich so rasend schnell verschlossen haben? Sehr gute 92+/100 Th. (vorher stets bei 95+/100 Th. gesehen)

Verhaltene Nase mit Veilchenduft. Leider habe ich die freakige fast Cims 05-artige Nase nicht mehr gefunden, die mich auf der Fira deutlich mehr austicken lies. Am Gaumen kühl, frisch, vielschichtig mit feinem langem Abgang. 93+ VP

Zurückhaltend in der Nase, nur wenig Frucht. Leichte alkoholische Schärfe, vorhandene Tanine. Insgesamt aber rund. Hier hätte ich mir deutlich mehr erwartet. Vor allem in der anvisierten Preisklasse. Falls sich dieser Wein nicht mehr entwickelt bleibe ich beim Zweitweine, dem Alice, von dem mir aber der 2005er Jahrgang auch nicht so besonders gefallen hat. 92+/100 CP.

Durchschnitt 92,33+++ – verbessert sich auf Platz 20

Platz 21 - Celler Ripoll Sans; Closa Batlet; Gratallops; 2005 rot - 92,2++

Noble, aber nicht offene Nase, am Gaumen kräftig, aber nicht ohne Eleganz. Im Moment noch eine massive Tanninwand. Ein typischer 2005er für ein langes Leben. Exzellente 93+/100 Th.

Feiner Duft, hat sich zum Vortag aber deutlich verschlossen. Abwarten. 92+ VP

In der Nase reife Beeren, am Gaumen leichte Säure. Im Vergleich zum 2004 aktuell schlechter, aber vielleicht tut sich ja hier noch etwas mit fortschreitender Flaschenreife. 92+/100 CP.

Durchschnitt 92,33+++ – verbessert sich auf Platz 20

Platz 20 - Costers d' en Ros; L' Obila; Gratallops; 2005 rot - 92,2+++

Streng mineralische Noten und anfänglich ein säuerlicher Ton, der aber verfliegt, am Gaumen eine betonte Frucht – Sauerkirsche und rote Johannisbeeren dominieren. Auch hier könnte der Wein in einer nicht grade vorteilhaften Phase sein, ich hatte ihn bei meinem Besuch vor Ort deutlich besser in Erinnerung, aber auch hier könnte es sich um eine Verschlussache handeln... Exzellente 93+/100 Th.

Strenge säuerliche Nase, die sich bei mir nur unmerklich bessert, am Gaumen frisch, bricht dann weg, kommt verhaltener zurück und trocknet dann im Abgang leicht aus. Sehr starke Veränderung zum 1. Tag die mich etwas ratlos zurücklässt. 90+ VP

Am Anfang oxidative Noten. Am Gaumen dunkle Beeren, rund und harmonisch. 93/100 CP.

Durchschnitt 92++ – rutscht ab auf Platz 22

Flight 2

Platz 19 - Bodegas Melis; Elix; Torroja; 2005 rot - 92,6+

Nicht mehr die kalifornische Nasenhure von gestern, aber nach wie vor sehr offenerzig, heute eher Priorat als Kalifornien, aber auch mit recht süßlichen Noten. Hat zwar in der Nase bei mir einen Punkt eingebüßt, aber es bleibt ein erstaunlich großer Wein und eine erste große Überraschung. Ambitionierter 2. Wein im Erstlingsjahrgang! Bravo! Große 96+/100 Th. bei mir.

Die Nase hat sich leicht verschlossen. Sehr frisch, animierend und vollmundig am Gaumen. Bestätigt sich bei mir mit 93+ VP

Sehr zurückhaltende Nase. Dunkle Beeren. Durch seine Ausgewogenheit und Länge vergeb ich 93+/100 CP.

Durchschnitt 94+++ – verbessert sich auf Platz 14

Platz 18 - Bodegas Colais; Tetis; Gratallops; 2005 rot - 92,6++++

Pure Eleganz, ein feiner Wein mit sehr viel Harmonie und viel Frucht, hat sich für mich noch mal leicht verbessert. Der insgesamt wohl preiswerteste Wein der Verkostung besteht

problemlos in diesem Flight gegen die 2,5 bis vier mal so teure Konkurrenz. Eine sehr interessante neue Entdeckung, der Wein des Hobbywinzers Pau Arroyo, der bei Vinedos de Ithaca vinifiziert wird. Preis-Genuss Sieger der Probe... Für mich als Finesseliebhaber große 95/100 Th.

Dunkle schwarze Kirschen in der Nase und sehr vollmundig und ausgewogen im Glas, so macht Priorat viel Spaß. Gutes PGV. 92+ VP

Viel Frucht die sich auch am Gaumen widerspiegelt. Waldbeere. Rund aber relativ kurz. 93/100 CP.

Durchschnitt 93,3+ – verbessert sich auf Platz 17

Platz 17 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2005 rot - 92,8++++

Verschlossene noble Nase – ein schlafender Koloss, aber wenn er aufwacht, werden wir was erleben und dann sicher mehr als die jetzt nur sehr guten 92+/100 Th.

Nach der Vertikale nicht mehr extra verkostet. 94+ VP

Siehe Vertikale CP

Durchschnitt 93,17++ – rutscht ab auf Platz 18

Platz 16 - La Vinya del Vuit; Ocho; Gratallops; 2005 rot - 92,9++++

Ebenfalls noch sehr verschlossen, viel samtene Tannin, süßliche reife Frucht am Gaumen. Dieser sehr kompakte Wein braucht definitiv noch viel Zeit. Heute exzellente 94+/100 Th.

Das gibt es nicht. Immer noch keine Veränderung in der Nase – unglaublich. Viel Power am Gaumen aber noch total verschlossen. In dieser Phase kompletter Babymord..... In 10 Jahren noch mal probieren! 93+ VP

Auch nach dieser langen Zeit total verschlossen. Hier könnte man wohl mit dem Knüppel draufschlagen und dieser Wein würde immer noch nichts preisgeben. 93+/100 CP.

Durchschnitt 93,33+++ – bleibt auf Platz 16

Flight 3

Platz 15 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2003 rot - 93,2++

Offene schöne Nase, etwas animalische Noten tauchen jetzt auf, ansonsten ein unverändertes Bild zu gestern und zur Vertikale. Das trockende Tannin macht im Vergleich mit den anderen Weinen immer weniger Spaß. Ich bleibe bei 92/100 Th. stecken.

Auch hier von mir nur die Note aus der Vertikale, die kurz vorher begutachtet wurde. 93 VP

Siehe Vertikale CP

Durchschnitt 92,66++ – rutscht ab auf Platz 19

Platz 14 - Mas Igneus; Costers de Mas Igneus; Gratallops; 2004 rot - 93,4++

Rauchige Noten, etwas Verbranntes. Eleganter Gaumen, finessebetont, samtene Tannin. Braucht noch Zeit, für mich aber bereits jetzt ein großer Wein. 96+/100 Th.

Verbrannter Gummi eines Formel1-Boliden, der jetzt auch auf den Gaumen drückt. Schöne Frucht, lang. 92+ VP

An der Nase gefällt er mir recht gut jedoch ist der Geruch nach verbranntem Gummi sicher nicht jedermanns Sache. Rund und leicht zu trinken. Macht jetzt schon Spass. 94/100 CP.

Durchschnitt 94++ – rutscht ab auf Platz 15

Platz 13 - Celler Devinssi; Il.lia; Gratallops; 2004 rot - 93,4++++

Offene Nase, erneut schön und unverändert, harmonisch mit komplexen Noten, im Abgang reife Schattenmorelle und erzhaltiger Schiefer, später kommt noch eine schöne Schokonote hinzu. Große 95+/100 Th. Legt noch mal zu.

Auch hier etwas Kokos in der Nase, aber nicht so aufdringlich. Würzig mit viel Schokolade am Gaumen. Mächtiger Extrakt. Sehr lang. 94+ VP

Eine Nase bestehend aus Kokos und Schoko was sich auch am Gaumen widerspiegelt. Bounty in flüssiger Form. Sehr harmonisch 94/100 CP.

Durchschnitt 94,33++ – bleibt auf Platz 13

Flight 4

Platz 12 - Bodegas Melis; Melis; Torroja; 2005 rot - 93,6+++

Deutlich offenere Nase als am Vortag, legt auch am Gaumen unglaublich zu, ein sexy Wein, der enorm Spaß macht. Die schöne Finesse lässt mich erneut jubeln und diesen Wein unter die Spitzenweine einreihen. Ich bleibe bei 97+/100 Th.

Animierend und betörend in der Nase. Den Gaumen schmeichelnd und sehr ausgewogen. Sehr, sehr gut. 96+ VP

Schöne offene Nase, samtige Tannine und sehr rund. Braucht aber noch Zeit 95+/100 CP.

Durchschnitt 96+++ – verbessert sich auf Platz 4

Platz 11 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2006 rot - 94++

Unverändert gut, hält sich toll und den Notizen zur Blindprobe wie zur Vertikale ist nichts hinzu zu fügen. Große 95+/100 Th.

Auch hier von mir nur die Note aus der Vertikale. 95+ VP

Siehe Vertikale CP

Durchschnitt 95++ – verbessert sich auf Platz 10

Platz 10 - Celler Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt; Bellmunt; 2004 rot - 94+++

Die Nase ist erzhaltiger Bellmunt – Schiefer pur, von roter Frucht untermalt, fein und vielschichtig, hat gegenüber dem ersten Tag deutlich zugelegt. Er begeistert jetzt mit großen 95+/100 Th. bei sehr gutem Preis-Genuss Verhältnis.

Mineralische Kakao-Schiefer-Nase. Am Gaumen viel Kakao, dunkle Früchte, dicht und vielschichtig. Bestätigt meine Punkte des Vortages. Ich bleibe bei 95+ VP

Eingekochte Früchte gepaart mit viel Mineralik in der Nase. Samtige Tannine und schöne Länge. Hat deutlich zugelegt. 95+/100 CP.

Durchschnitt 95+++ – verbessert sich auf Platz 9

Flight 5

Platz 9 - Celler Ripoll Sans; Closa Batllet 2 Vinyes; Gratallops; 2005 rot - 94++++

Der Wein hat toll in der Nase aufgemacht und zeigt sich ebenfalls deutlich besser als am Vortag. Ein toller neuer Wein von Ripoll Sans – präsentiert in einer extra schweren Flasche. (leer = 970 g) Große 96+/100 Th.

Ein Nasenwein mit viel eleganter Power, dicht und vielschichtig mit deutlichem Potential. Super! Wir sind uns alle einig..... Auch von mir: 96+ VP

Kann am zweiten Tag nochmals zulegen. Betörende Nase, rund, lang harmonisch. 96+/100 CP.

Durchschnitt 96+++ – verbessert sich auf Platz 4

Platz 8 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2004 rot 94,4+++++

Macht mir immer mehr Spaß mit seiner Finesse, ich gebe noch ein Quentchen drauf und gebe inzwischen begeisterte 97/100 Th.

Vertikalnote: 96+ VP

Siehe Vertikale CP

Durchschnitt 95,67++ – bleibt auf Platz 8

Platz 7 - Ester Nin Llord; Nit de Nin; Porrera; 2004 rot - 94,6+++

Noch etwas verhalten, aber eine tolle Nase – auch hier ein enormer Zugewinn gegenüber dem ersten Tag, der Wein erinnert an schwarze Magie... Weltspitzenklasse – 97+/100 Th.

Mich springt die Nase förmlich an, großartiger Wein, sehr sehr lang, kommt in Wellen immer wieder zurück. Begeisterte 96+ VP mit Potential nach oben.

Etwas düstere Nase, viel Mineralik. Sehr komplex aber noch grün. Deutliche Tannine. Sowie der Nit de Nin 2005 für mich kein 98 Punkte Wein ist, so ist dieser hier kein 97 Punkte Wein, aber was nicht ist das kann ja noch kommen 95+/100 CP.

Durchschnitt 96+++ – verbessert sich auf Platz 4

Flight 6

Platz 6 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2000 rot - 94,8+++

Unverändert toller Wein, sehr frisch für sein Alter und ein schöner Erstlingswein. Große 96+/100 Th.

Auch hier die Note aus der Vertikale: 95+ VP

Siehe Vertikale CP

Durchschnitt 94,66+++ – rutscht ab auf Platz 11

Platz 5 - Sara I René Viticultors; Gratallops Partida Bellvisos; Gratallops; 2003 rot - 95++

Gefälliger Trinkspaß auf sehr hohem Niveau, für den Jahrgang recht erstaunlich frisch, deutliche mineralische Säure im Abgang. Große 96+/100 Th.

Bestätigt die Eindrücke des Vortages. Da hätte ich mir fast etwas mehr erwartet. Bin gespannt auf die nachfolgenden Jahrgänge. 94 VP

Die Nase macht zu. Deutliche Tannine. Recht herb und trocken und auch etwas kantig. Hat gute Anlagen macht aber derzeit nicht wirklich Spaß. 94+/100 CP.

Durchschnitt 94,66++ – rutscht ab auf Platz 12

Platz 4 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2001 rot - 95,2+++

Bestätigt sich auf der ganzen Linie, viel Spaß für einen Wein ganz nah der Perfektion. Wie schon in der Vertikale 99/100 Th.

Zum Essen nochmals nach getrunken, bestätigt meine bisherigen Eindrücke. 96+ VP

Siehe Vertikale CP

Durchschnitt 97++ – verbessert sich auf Platz 1

Flight 7

Platz 3 - Merum Priorati; Osmin; Porrera; 2004 rot - 95,3+++++

Offene Nase, sehr nobel, direkt, finessebetont, deutliche Süße, typisches Porrera Dessert. Viel Spaß am Gaumen und ein hohes Erstlingswein-Niveau. Weltklasse 97/100 Th. Legt deutlich zu.

Die Nase vielleicht einen Tuck verhaltener als gestern, am Gaumen aber nach wie vor großes, vielschichtiges Priorat-Kino. Steht ab sofort auf meiner Suchliste..... Bestätigt den 1.Platz vom Vortag bei mir. Erneut 97+ VP

Betörende Nase, Mineralik und vielschichtig. Seidene Tannine, sehr rund und harmonisch bei schöner Länge 96+/100 CP.

Durchschnitt 96,67+ – verbessert sich auf Platz 2

Platz 2 - Celler Vall Llach; Vall Llach; Porrera; 2004 rot - 95,6+++++

Üppige Nase, aber auch sehr eigenwillig. Hier schleicht eine rüdig gefleckte Hyäne läufig ums Eck. Dennoch genial und heftig... Am Gaumen sehr komplex, viel Kraft, eine geballte Ladung süßer Gewürze, viel fruchtige Säure und mit deutlichem Tannin. Harmonie ist heute etwas anderes... Heute bei mir „nur“ große 95+/100 Th.

Dunkle, animalische Nase, viel Tier im Wein... Am Gaumen sehr konzentriert und dicht, Extrakt pur. Aber am 2. Tag fehlt mir die Harmonie. Deshalb nur noch 95+ VP und Spannung, wie sich der Wein in einigen Jahren präsentieren wird.

Anfangs etwas verhalten, dreht dann auf. Die Nase an dem Wein stört mich im Gegensatz zu meinen Mitverkostern nicht, denn ich genieße diesen Wein erst am nächsten Morgen nach dem Frühstück. Sehr rund und ausgewogen bei enormer Länge 98/100 CP.

Durchschnitt 96++ – rutscht ab auf Platz 7

**Platz 1 - Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat Selectvm; La Vilella Alta; 2001 rot- 96,8+
+++**

Üppige perfekte Nase , bestätigt den Eindruck von ersten Tag, zeigt aber auch ein ganz wenig trocknendes Tannin im Abgang. Kann noch liegen. Weltspitzenniveau mit 97+/100 Th.

Gewaltige Nase, der Kokosduft des Vortages hat sich fast völlig verzogen. Am Gaumen sehr konzentriert, mächtiger Extrakt, im Abgang etwas austrocknend. 95 VP

Betörende Nase von eingekochten Früchten, viel Mineralik. Enorme Länge und Harmonie. Die immer noch präsenten Tannine lassen darauf schließen, dass dieser Wein noch Zeit braucht. Miller gab dem „normalen“ Montsalvat 2001 letztes Jahr schon 95 Punkte. Kein Wunder also das der Selectvm noch eins drauflegt. 97+/100 CP.

Durchschnitt 96,33++ – rutscht ab auf Platz 3

Ranking der Nachverkostung:

- Platz 23 - Cellers Unió; Llicorella Roureda Selecció Especial; Poboleda; 2004 rot – 88,67
- Platz 22 - Costers d´ en Ros; L´ Obila; Gratallops; 2005 rot - 92++
- Platz 20 - Celler de l´ Abadia; Clos Clara; Gratallops; 2005 rot - 92,33+++
- Platz 20 - Celler Ripoll Sans; Closa Batllet; Gratallops; 2005 rot - 92,33+++
- Platz 19 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2003 rot – 92,66++
- Platz 18 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2005 rot - 93,17++
- Platz 17 - Bodegas Colais; Tetis; Gratallops; 2005 rot - 93,33+
- Platz 16 - La Vinya del Vuit; Ocho; Gratallops; 2005 rot - 93,33+++
- Platz 15 - Mas Igneus; Costers de Mas Igneus; Gratallops; 2004 rot - 94++
- Platz 14 - Bodegas Melis; Elix; Torroja; 2005 rot – 94+++
- Platz 13 - Celler Devinssi; Il.lia; Gratallops; 2004 rot – 94,33++
- Platz 12 - Sara I René Viticultors; Gratallops Partida Bellvisos; Gratallops; 2003 rot – 94,66++
- Platz 11 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2000 rot - 94,66+++
- Platz 10 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2006 rot - 95++
- Platz 9 - Celler Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt - 95+++
- Platz 8 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2004 rot 95,66++
- Platz 7 - Celler Vall Llach; Vall Llach; Porrera; 2004 rot - 96++
- Platz 4 - Ester Nin Llort; Nit de Nin; Porrera; 2004 rot - 96+++
- Platz 4 - Celler Ripoll Sans; Closa Batllet 2 Vinyes; Gratallops; 2005 rot - 96+++
- Platz 4 - Bodegas Melis; Melis; Torroja; 2005 rot - 96+++
- Platz 3 - Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat Selectvm; La Vilella Alta; 2001 rot – 96,33++
- Platz 2 - Merum Priorati; Osmin; Porrera; 2004 rot – 96,66+
- Platz 1 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2001 rot - 97++

Gesamtwertung (Durchschnitt der Teamwertung beider Tage)

Sehr gute Weine:

- Platz 23 - Cellers Unió; Llicorella Roureda Selecció Especial; Poboleda; 2004 rot – 89,665
90
- Platz 21 - Celler de l' Abadia; Clos Clara; Gratallops; 2005 rot – 92,33
92
- Platz 21 - Celler Ripoll Sans; Closa Batllet; Gratallops; 2005 rot – 92,33
92
- Platz 20 - Costers d' en Ros; L' Obila; Gratallops; 2005 rot – 92,5
92

Exzellente Weine:

- Platz 18 - Bodegas Colais; Tetis; Gratallops; 2005 rot – 93
93
- Platz 18 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2003 rot – 93
93
- Platz 17 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2005 rot – 93,25
93
- Platz 16 - Bodegas Melis; Elix; Torroja; 2005 rot – 93,66
94
- Platz 15 - La Vinya del Vuit; Ocho; Gratallops; 2005 rot – 93,9
94
- Platz 14 - Celler Bartolomé Vernet; Primitiu de Bellmunt - 94
94
- Platz 13 - Celler Devinssi; Il.lia; Gratallops; 2004 rot – 94,165
94

Große Weine:

- Platz 11 - Mas Igneus; Costers de Mas Igneus; Gratallops; 2004 rot – 94,66
95
- Platz 11 - Sara I René Viticultors; Gratallops Partida Bellvisos; Gratallops; 2003 rot – 94,66
95
- Platz 10 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2000 rot – 94,83
95
- Platz 9 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2006 rot – 95
95
- Platz 8 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2004 rot – 95,165
95
- Platz 6 - Celler Ripoll Sans; Closa Batllet 2 Vinyes; Gratallops; 2005 rot – 95,5
96
- Platz 6 - Ester Nin Llort; Nit de Nin; Porrera; 2004 rot – 95,5
96
- Platz 5 - Bodegas Melis; Melis; Torroja; 2005 rot – 95,83
96
- Platz 3 - Celler Vall Llach; Vall Llach; Porrera; 2004 rot – 96,165
96
- Platz 3 - Cartoixa de Montsalvat; Montsalvat Selectvm; La Vilella Alta; 2001 rot – 96,165
96
- Platz 2 - Merum Priorati; Osmin; Porrera; 2004 rot – 96,415
96
- Platz 1 - Clos Figueras; Clos Figueras; Gratallops; 2001 rot – 96,83
97

Fazit:

Eine enorm hochwertige Probe mit einem sehr hohen und auf hohem Level ausgeglichenen Niveau. Erwartungsgemäß vertragen und brauchen die Weine viel Luft, viele der Weine zeigten am zweiten Tag mehr von dem, was sie können, als am ersten Tag – und auch da hatten sie schon einige Stunden Belüftung hinter sich. Insgesamt gesehen zeigen sich die Weine in aller Regel in gutem Preis - Genuss – Verhältnis, es gab keinerlei „Abzockerweine“, selbst Weine, die preislich sehr ambitioniert auftreten, bestätigten sich durch ihre hohe Qualität.

Erfreulich auch, dass es bei dieser hochwertigen Probe keinen einzigen korkbedingten Ausfall gab.

Eine sehr spannende und arbeitsintensive Probe, bei der höchste Konzentration gefragt war. Aber eine Arbeit, die unwahrscheinlich viel Spaß gemacht hat!!!

Noch einmal vielen Dank an alle, die für diese Probe Probeflaschen bereitgestellt haben.

Torsten Hammer





