

El Molar

Clos Berenguer, S.L.

Crta. El Masroig, Km. 17
El Molar

Telefon: 618546050, 977825501

Fax: 977361390, 977825501

Web: www.closberenguer.com

Mail: info@closberenguer.com

Weine im Führer:

Negre de Guarda 2004 rot	95
Negre de Guarda 2005 rot	90
Blanc de Botes 2006 weiß	94
Negre de Guarda 2006 rot	92
Selecció 2006 rot	94
Selecció 2007 rot	93
Selecció de Syrah 2009 rot	95
Vinya Les Sorts 2009 rot	97
Clos de Tafall 2010 rot	94

Winzer / Önologe:

Francesc Berenguér; Patric Morillo Frontan, Pep Burguera

Ein Familienbetrieb, der mit 20 ha eigenem Rebbesitz arbeitet. Gegründet wurde der Betrieb im Jahre 1999. In früheren Jahren (z. B. noch im Jahr 2000) nannte sich das Weingut Clos de Tafall.

Der überwiegende Teil der Rebberge liegt direkt um die Gebäude der Kellerei herum, eine kleine Parzelle gibt es noch in der Gemarkung Bellmunt. Die roten Traubensorten teilen sich wie folgt auf: 50% Grenache, 20% Carignan, 25% Cabernet Sauvignon und 5% Syrah. Bei den Weißweinreben ist die Bestockung 55% Grenache Blanc, 30% Pedro Ximenez und 15% Xarell-Lo.

Die Mengen sind nach wie vor überschaubar (ca. 3300 Flaschen Rotwein und 900 Flaschen Weißwein in 2002, ca. 28.000 Flaschen drei verschiedener Roter und ca. 2000 Flaschen Weißwein aktuell.)

Der Weißwein wird direkt im Barrique vergoren und reift dann 3 bis 5 Monate im Barrique. Der klassische Rotwein Vi de Guarda mit einem höheren Grenacheanteil wird seit 2000 bereitet, die Seleccion kam 2004 hinzu und besteht hauptsächlich aus alten Reben. Seit 2005 gibt es den reinsortigen Finca Les Sorts aus 100% Cabernet Sauvignon.

Im Weinberg wird nach ökologischen Prinzipien gearbeitet, auch wenn man sich nicht zertifizieren lässt, nach Aussage des Önologen Pep Burguera besteht kein Grund für Chemie im Weinberg. Bewässert wird nur die Zypressenallee.

Die äußerlich unscheinbaren Kellergebäude sind über Stollen einer alten Manganmine errichtet, die alten „Stollenkeller“ sind natürlich von enormem Reiz. Die Fässer bestehen zu 80% aus französischer, zu 20% aus amerikanischer Eiche. Beim Rundgang sieht man auch die Flaschen-Reserve der Eigentümer und ein altes Ranciofass mit unverkäuflichem 100 Jahre altem Rancio. Der Verarbeitungsprozess der Trauben erfolgt nach dem Schwerkraftprinzip.

Die Weine haben ein gutes PGV - schon der von uns verkostete 2004 ließ durchaus aufhorchen. Man kann das Weingut gern besichtigen (am Besten mit vorheriger Anmeldung) und auch die Weine direkt ab Gut kaufen.

In den letzten beiden Jahren wurden auf der Fira einige neue Weine vorgestellt, zu denen mir noch die Hintergrundinformationen fehlen.

Weine:

Blanc de Bótes (weiß)	PG : 1
Clos Berenguer Vi de Guarda	PG : 1
Clos Berenguer Seleccio	PG : ?
Finca Les Sorts	PG : ?
Selecció de Syrah	PG : ?
Clos de Tafall	PG : ?

Verkostungsnotizen:

Clos Berenguer - Negre de Guarda; 2004 rot;

Schöne Nase, würzig, Milkschokolade und Kaffee, tolle Balance und viel Frische, toller Wein 94-95+/100 Th.

Wunderbare Nase, im Mund viel Frucht und schöne Balance, super Länge
95 VP (05/2006)

Clos Berenguer - Negre de Guarda; 2005 rot;

Dunkles Rot mit Rubinkern, kräftige Pownase, Gewürze, dunkle Beeren, ein Schokoladen-Beeren-Dessert mit viel Biss und Llicorella. Auch am Gaumen mit kräftiger Attacke, viel Extrakt und etwas parfümierten Noten. Frisch bei angenehmer Länge. Sehr gutes PGV. 92+/100 Th.

Drei Tage später aus der offenen Flasche nachverkostet (die Probe einen Tag später gab kein anderes Ergebnis als am ersten Tag 92/100 Th.). Leicht offene Nase mit kräutrigen und würzigen Noten, leicht oxydierte Nase (im Sinne eines gereiften Weines). Am Gaumen eine leichte Adstringenz und massives Tannin, braucht Zeit. Weglegen. 90+/100 Th.

Noble Nase, am Gaumen röstige Aromen, kerniges Tannin. Bestätigt sich nach 3 Tagen, Tannin rückt allerdings mehr in den Vordergrund. 89 VP
(05/2008)

Blanc de Botes; 2006 weiß;

Funkelndes Goldgelb mit leicht geöffneter Nase nach einem Cocktail tropischer Früchte und Blüten, dreht nach einiger Zeit im Glas auf. Den Gaumen ausfüllender, sehr komplexer Wein mit schöner Frische und leichter Honignote, insgesamt sehr harmonisch. 95/100 Th.

Am zweiten Tag anfänglich verschlossen, öffnet sich dann aber immer weiter. Die Komponenten sind noch nicht ganz verwoben, aber die Anlagen stimmen zuversichtlich. Er will noch etwas Zeit haben. 92+/100 Th.

Toller, offener Wein, schon nahe an der Größe und er hat das Potential, noch zuzulegen. 94/100 Th. Exzellenter Wein auch nach drei Tagen.
(10/2008)

Clos Berenguer - Negre de Guarda; 2006 rot;

Aus dem Fass verkostet kurz vor der Abfüllung. Er zeigt eine gute Frucht mit viel Kirsche und eine schöne priorattypische Mineralik. Insgesamt mittelmäßig. 93+/100 Th.

Schöne Röstaromen, sehr ausgewogen, vielschichtig, allerdings fehlt mir etwas die Frische. 90 VP (04/2008)

Clos Berenguer Seleccio; 2006 rot;

Leicht offene Nase, Brombeere, pure Frucht, Frische, Waldbeerenjoghurt. Bestätigt sich mit schon jetzt viel Trinkspaß am Gaumen, lässt sich aber auch problemlos weglegen. Alle Anlagen für einen exzellenten Späthwein, sehr harmonisch und ausgewogen. Schlägt am Gaumen ein Pfauenrad. Exzellente 94/100 Th.

Betörende Nase, es weihnachtet sehr, nach einiger Zeit auch schiefriige Noten. Am Gaumen sehr üppig, die Geschmacksnerven drehen zum 1. Mal durch, betörende Kirsche paart sich mit sehr interessanter Mineralik. Dicht, vielschichtig und schon ausgewogen. Langer Abgang. Macht Super-Spaß. 94+ VP

Offener Duft, gute Balance und elegant am Gaumen. Recht süßlicher Eindruck. Exzellente 94+/100 Th.

Weihnachtskiste in der Nase. Ein Maul voll Wein, dicht mit mächtigem Extrakt. 94+ VP

Eine Woche offene Flasche: Dieser softe und elegante Wein könnte wohl eine Referenz für 94+ bei Klaus-Peter und mir werden. Auch heute wieder 94+/100 Th. ... Eine schöne Entdeckung weitab der ausgetretenen Prioratpfade – ein Wein, der bislang selten zu sehen ist. (12/2008)

Wird auf der Fira in Falset ebenfalls vorgestellt. Die dunkle Frucht, das süßlich – frische Fruchtspiel findet sich wieder. Die Nase ist allerdings etwas verhaltener, eine leichte Stallnote kommt ebenfalls hinzu. Insgesamt begeistert der Wein etwas weniger als die Probeflasche vom Dezember. Aber das dürfte auch an der Momentaufnahme liegen. Im Stil der Frische und Eleganz des Jahrgangs liegt er alle Male. 92+/100 Th. (05/2009)

Clos Berenguer; Clos Berenguer Selecció; Priorat – El Molar; 2007 rot;

Die etwas gekochte Nase kündigt einen sehr reifen, kraftvollen Wein an, der zum Essen vielleicht ein wenig viel des Guten sein könnte. Glasweise als Digestiv oder Dessert macht das aber sicher Spaß. Exzellente 93+/100 Th. (05/2010, Fira – Jahrgangsprüfung)

Clos Berenguer; Selecció de Syrah; Priorat – El Molar; 2009 rot;

Schöne tiefe Syrah – Nase, am Gaumen sehr ausgewogen, balanciert, sehr schönes Bukett und tolle Tiefe. Im Moment mehr auf der Seite der Rebsortencharakteristik, statt auf der Seite der Prioratmineralik. Diese ist aber zweifelsohne auch da. 95/100 Th. Groß. (05/2011 – Fira – Jahrgangsprüfung)

Clos Berenguer; Vinya Les Sorts (Cabernet Sauvignon 100%); Priorat – El Molar; 2009 rot;

Dieser Wein ist ebenfalls rebsortenrein und untypischerweise 100% Cabernet Sauvignon. Man könnte in der Blindprobe zunächst auch auf einen sehr reifen und wirklich großen Cab Sauv aus Australien verweisen, sehr reife Frucht, aber nichts Überreifes. Im Abgang dann Llicorella – Mineralik, die schlagartig klar macht, dass wir nicht am anderen Ende der Welt sind. Interessanter großer Wein. 96-97/100 Th. Groß, eventuell Weltklasse.

(05/2011 – Fira – Jahrgangsprüfung)

Clos Berenguer; Clos de Tafall; Priorat – El Molar; 2010 rot;

Dunkle Nase, Kaffee, öffnet sich sehr weit am Gaumen, zeigt viel Mineralik, braucht noch Zeit. 94+/100 Th. Exzellent.

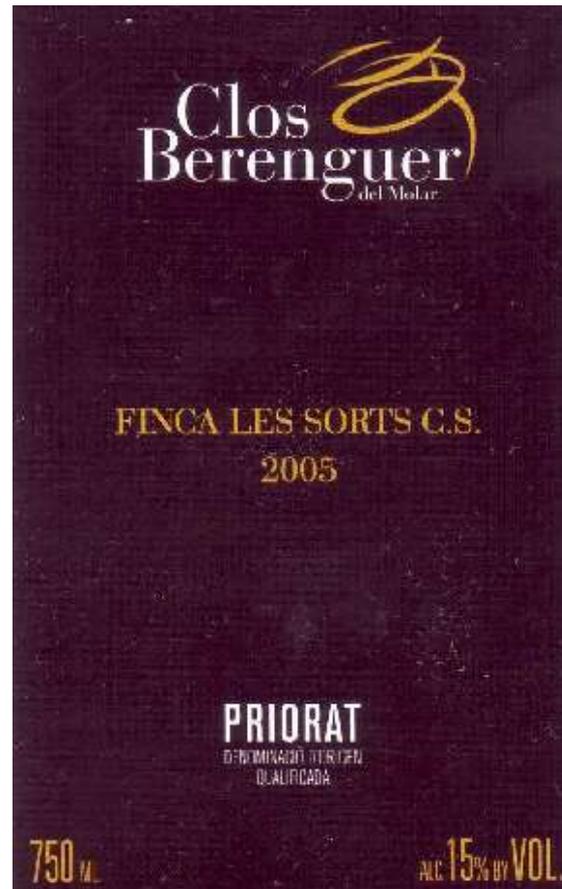
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)



Blanc de Botes; weiß



Vi de Guarda; rot



Produit, elaborat i embotellat en la propietat:
CLOS BERENGUER, S.L.
EL MOLAR - RE 29050.00 CAT. SPAIN.
ESTATE BOTTLED

PRODUIT, ELABORAT I EMBOTELLAT A
LA PROPIETAT CLOS BERENGUER, S.L.
EL MOLAR - RE 29050.00 CAT. SPAIN.
ESTATE BOTTLED

Selecció; rot

Finca Les Sorts Cabernet Sauvignon; rot



Auf dem Weg zur Kellerei von Clos Berenguer.

(KPW)



Blick vom Clos Berenguer nach El Molar.

(KPW)



Junge Reben vom Clos Berenguer.

(KPW)



Terrassenanlage von Clos Berenguer.

(KPW)



Die Gebäude der Kellerei wirken äußerlich fast unscheinbar...

(TH)



Halb verfallener Eingang zu einer alten Mangan – Mine.

(TH)



Einladung zur Schatzsuche...

(TH)



... aber noch einladender ist dieser Gang unter dem Haus...

(TH)



... der uns zunächst zu den Clos Berenguer Fässern bringt.

(TH)



Das unterirdische Clos Berenguer – Reich...

(TH)



...bietet ideale Bedingungen zur Lagerung der Fässer...

(TH)



... und Flaschen von Clos Berenguer.

(TH)



Schatz gefunden!

(TH)



Ein wunderschöner Anblick für jeden Besucher...

(TH)



... und immer wieder Flaschenverstecke.

(TH)



Damit die gefundenen Flaschen auch geöffnet werden können – Korkenziehersammlung (TH)
auf Clos Berenguer.



Und auch wenn man erst kurz vorm Dunkelwerden wieder aus dem Keller kommt,
der Ausblick ist noch immer phantastisch.

(TH)