

El Lloar

Piñol i Sabaté, S.L

?

El Lloar

Telefon: 649 127 971

Fax: ?

Web: www.pinyolsabate.com

Mail: info@pinyolsabate.com
masegosa@hanjinspain.com

Winzer / Önologe:

Joaquim Piñol und Carlos Piñol

Es handelt sich hier um einen kleinen Familienbetrieb, der seit dem 2007er Jahrgang Weine aus dem eigenen Rebbesitz macht. Die Rebflächen sind in der Gemarkung El Lloar in 300 m Höhe und in El Molar in 260 m Höhe, beide Weinberge haben einen imposanten steilen Hang mit zu Tage tretendem Llicorella – Gestein.

Bestockt sind die Weinberge mit Grenache Noir, alten Carignan und Cabernet Sauvignon. Gelesen wird in der Regel Ende September bis Anfang Oktober, wenn jeweils die beste Reife der Trauben erreicht ist.

Es werden jeweils für beide Weine die besten Trauben ausselektiert. Vergoren werden die Weine im Edelstahltank bei Temperaturen zwischen 18 und 20° jeweils über 21 – 22 Tage unter Zugabe ausgesuchter Hefen.

Der kleinere Wein namens Sirona bleibt anschließend noch weitere Zeit im Tank, bevor er in die Flaschen abgefüllt wird, um als Wein im Joven Stil mit mindestens 6 Monaten Reifezeit in der Flasche in den Verkauf zu kommen. Der 2007er bestand aus 70% Grenache und 30% Cabernet Sauvignon und Carignan.

Der Neix9 reift 12 bis 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche und anschließend ebenfalls wenigstens 6 Monate in der Flasche. Hier bestand der 2007er aus 60% Grenache und 40% Cabernet Sauvignon und Carignan.

Einen eigenen Keller hat mein leider bislang noch nicht, bislang werden Räume und Anlagen angemietet. Über den Keller von Costers del Ros in Gratallops bekam ich dereinst ein Muster des ersten Weines namens Sirona zur Verkostung zugeschickt, seit Beginn diesen Jahres habe ich den direkten Kontakt zu den Produzenten, die auch die weiteren Weine vorstellten.

Ein Besuch direkt in El Lloar war bislang leider noch nicht möglich, aber die verkosteten Weine sind recht viel versprechend, so dass ich mich freue, das Projekt weiter vertieft kennen zu lernen.

Weine im Führer:

Sirona 2007 rot	93
Neix9 2007 rot	95
Sirona 2008 rot	91
Neix9 2008 rot	93
Sirona 2009 rot	93

Weine:

Sirona PG : 1-2
Neix9 PG : 2-3

Verkostungsnotizen:

Sirona; 2007 rot;

Dunkles Rot, fast ins Schwarze gehend, ein etwas eindimensionales Fruchtkompott, später auch Kirschlikör. Etwas alkoholische Schwere. Am Gaumen eine sehr kirschige Frucht mit Zimt und Mandeln. Sehr trinkanimierend und harmonisch. Nicht ohne Kraft und nicht ohne Finessen, sehr purer Spaßwein, der das Holz nicht braucht. Sehr gute 90/100 Th.

Am Folgetag: Leicht verschlossene, aber noble Nase. Ebenfalls eine süßliche Frucht. Sehr gute 89/100 Th. (12/2008)

Vier Tage offene Flasche: Hat inzwischen schon einige Federn gelassen und ist bereits leicht oxydiert. In dem Zustand noch 85 bis 86/100 Th. Fließt nicht mehr in die Wertung ein. (01/2009)

Tag 1: Schöne, anfangs noch etwas verdeckte Nase, die sich aber dann immer mehr öffnet. Ein sehr schöner, wandelbarer Duft, entwickelt sich und wird immer komplexer. Am Gaumen sehr aromatisch, dunkel und rauchig, hat eine wunderbare Länge und zeigt Größe. 95+/100 Th.

Tag 2: Offene, heute üppige Nase, super am Gaumen mit einer sehr noblen Aromenpalette, sehr sinnlicher Wein. Ein leichter Touch Leder stört hier nicht. 96+/100 Th. Groß.

Tag 3: Am Gaumen heute etwas gefasster, weniger überschwänglich, aber nach wie vor groß. 95+/100 Th.

Tag 5: Immer noch großartig, aber etwas klassischer wirkend. Schiefer und eine kirschige Frucht geben den Ton an. 94/100 Th. Exzellent. (12/2011)

Tag 1 (blind): An der Nase ein ganz leichter Stallstinker, aber nicht störend, wenn man nicht allergisch darauf ist. Am Gaumen nobel und kühl wirkend mit vorherrschend dunkler Aromatik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert zum ersten Tag, die leichte Stinkenase ist nach wie vor präsent und behindert den Wunsch dieses Weines nach Größe. Dem Gaumen und der Komplexität nach zu urteilen, wäre hier mehr drin. 93+/100 Th Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert hinsichtlich der leichten Stallnote. Wirkt insgesamt mittelgewichtig und kühl und es empfiehlt sich, ihn wegzulegen. Die guten Tanninreserven verweisen darauf. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Er behält seinen grundsätzlichen Charakter bei, auch wenn er heute etwas flacher und langweiliger daherkommt. 92/100 Th. Sehr guter Wein. (06/2012)

Neix 9; 2007 rot;

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon – erster Jahrgang dieses neuen Weines eines gänzlich neuen Produzenten, quasi der große Bruder vom Sirona.

Tag 1: Offene, sexy Nase, sehr parfümiert – ein irre genial – komplexer Duft, am Gaumen dann unerwartet kühl und sehr nobel, elegant, sehr ausgewogen. Großes Newcomer – Kino. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 – blind: Erneut eine animierende und offene Nase, reife Pflaume mischt sich mit blühenden Bergkräutern, am Gaumen kühl, mineralisch sehr komplex, tief und aristokratisch, gute Tannine. 95+/100 Th. Großer Wein. Ich denke, den Neix9 wieder zu erkennen.

Tag 3: Geniales und kraftvolles, forderndes Nasentier. Großartig auch am Gaumen, ein sehr schöner Einstand. Druck ohne Ende, dazu auch Rasse, Tiefe und Eleganz. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Nach wie vor unverändert groß. 96+/100 Th.

Tag 5: Heute nicht mehr ganz so expressiv, aber noch immer ganz vorzüglich zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2012)

Sirona; 2008 rot;

Tag 1 – blind: Schöne offene Nase, in Ansätzen sogar komplex und in den Aromen schön aufgefächert, wandelt sich. Am Gaumen ist er sehr angenehm und fruchtbetont zu trinken, auch wenn die Erwartungen, die die Nase weckt, noch nicht ganz erfüllt werden. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1: Sehr animierende offene Nase, die am Gaumen leider nicht ganz bestätigt wird. Schwarze süße Frucht mit feinem Extrakt. 90+ VP.

Tag 2 – offen: Nimmt sich auch etwas zurück, legt sich heute in der Nase und am Gaumen eher auf die Kirschen fest und wirkt eher einfacher als gestern. Vor allem die offene und üppige Nase des ersten Tages vermisse ich heute. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Sehr anspringende Nase, dicht mit süßer Frucht. 90+ VP

Tag 5: Erneut hat er sich im Charakter gewandelt, auch wenn er qualitativ an Tag 2 anschließt. Heute finde ich eine deutliche Himbeernote (von der Grenache?) Am Gaumen heute eine recht süßlich wirkende Frucht, die aber durch eine schöne Mineralik gepuffert wird. Leider etwas wenig Tiefe. 92+/100 Th.

Tag 7: Unverändert zu den zwei letzten Runden. 92+/100 Th.
(07/2012)

Neix 9; 2008 rot;

Tag 1- blind: Dunkle, schokoladig schwarze Nase, toller Riechspaß. Sexy, ausbalanciert und sehr stimmig. Mittlerer Körper. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 1: Sehr animierende Nase, dunkle Früchte. Am Gaumen dunkel, frisch, feines Tannin, zupackend. 91 VP

Tag 2 – offen: Grandiose Nase, parfümiert und dunkel. Bestätigt haargenau den Eindruck der Blindprobe. Viel Spaß im Glas. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Harmonisch und sehr fein zu trinken für eine höhere Wertung fehlt mir etwas die Spannung. 90+ VP

Tag 6: Er kann noch einmal zulegen und macht noch immer eine Gänsehaut. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Er zeigt bis zum letzten Schluck, dass er zu den positiven Überraschungen der Probe gehört. Für den Jahrgang eine Empfehlung. 96+/100 Th. Großer Wein.
(07/2012)

Sirona; 2009 rot;
14,5°

Tag 1 (Blind): Opulente, schwere, etwas schwülstige Likörnase, die anfangs fast erschlägt. Am Gaumen präsentiert sich der Wein allerdings freundlicher. Eine süße, grenacheorientierte Frucht, gepaart mit Marzipankirschen in einem Schiefersteinbruch serviert. Baut bei eher leichtem Körper dennoch Druck auf, er spielt mit den Muskeln und fesselt anstatt zu verführen. Ein Ausbund an Schiefermineralik, ein Wein, der durchaus Größe andeutet, aber der sich vielleicht noch nicht ganz gefunden hat. Bleibt abzuwarten, was die Zeit bringt. 91+/100 Th. Sehr gut.

Tag 2 (Blind): Hat mit Luft deutlich zugelegt. Neben Druck und Mineralik notiere ich heute auch Eleganz. - hat sich schön verbessert. 94+/100 Th. Exzellent.

Tag 3: Stabilisiert sich auf der Höhe des Eindrucks vom 2. Tag. 94+/100 Th. Exzellent.

Tag 4: Zeigt heute ganz leichte Reifenoten, Kaffee und ein ganz leichter Rancio-Touch. 92/100 Th. Sehr gut.

Tag 6: wirkt leicht oxydativ und schwächelt inzwischen etwas. 89/100 Th. Sehr gut.
(04/2012)

Tag 1 (offen – 05.02.): Relativ verhaltene, mineralisch betonte Nase, macht mit Luft ein wenig mehr auf. Am Gaumen recht leicht, leider auch ohne Tiefe. Mit längerem Schlürfen kommt dann aber doch ein wenig Druck und ein samtenees Tannin. Schöne Länge. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Legt an Volumen und Druck zu, wird vielschichtiger 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 1. Probe (13.02.): Schwarzrot. Dunkle offene Gothic – Nase, am Gaumen sehr tief und in völliger Harmonie. Ein Wein zum Schwärmen und passend zu Nick Cave's „Jubilee Street“. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Probe (21.02.): Leicht offene, sehr mineralische Nase. Am Gaumen recht voll bei mittlerem Körper, leicht explodierende Aromen am Gaumen. Mineralischer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2015)



Sirona; rot

NEIX9

PRIORAT
D.O.Q.

2007

*elaborat amb
Garnatxa, Carinyena i Cabernet*

*embotellat per a
PIÑOL i SABATÉ S.L.
EL LLOAR,
per
NRE 29.085.00 CAT
GRATALLOPS,
43737 PRIORAT*

CONTÉ SULFITS
 PRODUCT
OF SPAIN

75cl.
14,5%vol.

Neix9; rot