

# Falset

## **Bodegas Pinord, S.A. - Mas Blanc**

Ctra. Falset - Bellmunt s/n, km 3  
Falset

Telefon: 938903066 (Zentrale),  
977830840 (Prioratkeller)  
Fax: 938170979  
Web: [www.pinord.com](http://www.pinord.com)

Mail: [pinord@pinord.com](mailto:pinord@pinord.com)

## **Wein im Führer:**

Balcons 2002 rot	91
Balcons 2005 rot	94
„+7“ 2006 rot	94
Balcons 2007 rot	94
„+7“ 2008 rot	94
„+7“ 2009 rot	93
Balcons 2013 rot	95

## **Winzer / Önologe :**

José Maria Tetas; Juan José Tetas und Joan Josep Tetas; Jaume Vallés und Carles Playá im Priorat

Die Familie Tetas ist mit den Bodegas Pinord seit mehr als 150 Jahren mit dem Weinbau im katalonischen Penedés verbunden.

In den Weinbergen rings um das Mas Blanc zwischen Falset und Bellmunt fand die Familie die Gelegenheit zur Erzeugung von Prioratweinen. Um der Natur größtmöglichen Respekt zu zollen, wurden die Weine von Anfang an nach biodynamischen Methoden erzeugt. Der Betrieb ist durch das katalonische Biolabel CCPAE zertifiziert.

Innerhalb von etwa 10 Jahren entstanden hier neue Terrassenweinberge an Hängen mit mehr als 100 m Höhenunterschied. Der Weinberg umfaßt 18 ha, bestockt mit Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot.

Gleichzeitig wurde ein Celler nach modernsten Gesichtspunkten errichtet. Es werden in der Weinbereitung moderne Techniken und Maschinen genutzt, zugleich aber wird streng nach dem Maßstab biodynamischer Methoden der Weinbereitung gearbeitet. Pinord – Mas Blanc war der erste spanische Erzeuger, dessen Weine im Jahr 2007 das Demeter – Zertifikat erhielten.

Im Jahr 2004 wurde der erste Wein des Jahrgangs 2002 in den Verkauf gebracht. Inzwischen gibt es insgesamt 6 verschiedene Weine.

Den „+7“ gibt es von Beginn an, er besteht aus Cabernet Sauvignon, Grenache und Syrah, die jeweils getrennt in Edelstahl tanks vinifiziert werden. Der Wein wird verschnitten dann ein Jahr lang im Barrique ausgebaut.

Ebenfalls seit Beginn gibt den den Balcons, der aus Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache und Merlot besteht. Für diesen großen Wein werden nur die besten Trauben ausselektiert, der Vinifikationsprozeß läuft ähnlich, aber langsamer ab als beim „+7“ und der Wein verbringt 14 Monate im Fass aus französischer Eiche.

Der Clos del Music ist der Demeter – zertifizierte Wein des Weingutes und wurde einige Jahre später am Markt eingeführt. Er besteht aus Cabernet Sauvignon, Grenache, Merlot und Syrah und wird ähnlich wie der Balcons ausgebaut. Die Trauben verbringen vor der Vinifizierung drei Tage in

einem gekühlten Vorgärbehälter.

Neu hinzugekommen ist dann der Clos del Mas aus Cabernet Sauvignon, Carignan und Grenache, der mehr als ein Jahr in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche angebaut wird.

Es wird in Zukunft noch zwei weitere Weine geben, den Anfiteatre Joven und den Anfiteatre Reserva, hierzu gibt es noch nicht all zu viele Informationen.

Nach vorheriger Anmeldung kann man das Weingut besichtigen, die Weine verkosten und direkt ab Gut einkaufen. Es gibt verschiedene Angebote zum Preis zwischen 7 und 15 €, die man nach vorheriger Anfrage und Reservierung direkt im Mas Blanc buchen kann, Einzelheiten dazu sind auf der Webseite ersichtlich. Damit ist Pinord – Mas Blanc ein touristischer Baustein in der Ruta del Vi des Priorats.

### **Weine:**

Clos del Mas	PG : 1-2
« +7 »	PG : 2
Balcons	PG : 3
Clos del Músic	PG : 3
Anfiteatre Joven	Preisgruppe noch nicht bekannt
Anfiteatre Reserva	Preisgruppe noch nicht bekannt

### **Verkostungsnotizen :**

#### **Balcons; 2002 rot;**

Kein schlechter Einstand, schwimmt mit diesem eher fruchtbetonten Wein im Durchschnitt des Jahrganges mit. 91/100 Th. (05/2005)

#### **Balcons; 2005 rot;**

Recht üppige und viel versprechende Nase, dunkel und recht komplex, die vielleicht beste Nase der ganzen Serie. Am Gaumen sehr dicht, sehr konzentriert und adstringierend. Das enorm trockene Tannin bringt den Wein vielleicht um seine Größe. Exzellente 94+/100 Th.

Betörende Kirschfrucht, nach einiger Zeit mit Anklängen an Klebstoff. Am Gaumen extrem adstringierend, dicht, viel Extrakt, total verschlossen. Eine einzige riesige Tanninwand. 91+ VP

Dunkle und noble Nase, Mokka und schwarze Frucht, wird im Laufe der Zeit fast schon betörend. Auch am Gaumen sehr parfümiert und schwarzfruchtig, mit gewisser Eleganz. Nach wie vor noch sehr jung wirkend mit seinem zupackendem Tannin. Großer Wein 95+/100 Th.

Wunderbar würzige Nase, Schieferstaub. Dunkle Früchte und sehr extraktreich am Gaumen. Mächtiges Tannin im Abgang. 92+ VP (01/2010)

14,5°; 14 Monate Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche; CCPAE zertifizierter Wein aus ökologischem Weinbau; Fl. N° 708 von 8.700 total  
Runde 1 (blind): Schwarzrot. Animierende üppige Nase, sehr offen und würzig. Grillkräuter.

Nasentier, Nobel und dunkel, geheimnisvoll. Verändert sich dauernd, überzeugt aber immer. Am Gaumen sehr frisch und von kühler Noblesse zeugend, sehr voll aber auch noch Unmengen an Tannin. Der Wein hat noch eine große Zukunft. Sehr kompakt und jugendlich. Hier brennt nichts an. Tolle Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr feine, fruchtbetonte, mineralische Nase, dreht mit Luft völlig am Rad. Unfassbar!  
Am Gaumen zupackend, mineralisch, bleibt perfekt am Gaumen haften. 93+ VP

Runde 2 (blind): Zeigt sich heute am Gaumen mit einer fast schon brutalen Mineralik, immer noch viel zu jung. Dann auch ein wenig trocknend. Gute Ansätze, aber noch wenig Trinkspaß. Ich kann die hohe Bewertung aus der ersten Probe leider nicht halten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine Schokonote, Kokos, Bounty, am Gaumen dichte Frucht, feiner Abgang 93+ VP

Runde 3: Immer noch sehr frisch und ein üppiges Nasentier, am Gaumen weniger brutal als in der 2. Runde und auch nicht trocknend heute. Somit besser als in der 2. Runde, aber nicht so opulent wie zu Beginn. 95+/100 Th. Großer Wein.

Bounty an der Nase, verfliegt nach einiger Zeit und macht dann der Schiefermineralik Platz.  
Vielschichtige Nase, wird immer besser. Am Gaumen frisch, dichte Frucht, sehr mineralisch, dichter Extrakt und softes Tannin. Auch hier keine Eile geboten. 94+ VP  
(10-12/2015)

**+7; 2006 rot;**

Tag 1: Offene, kirschfruchtige Nase, klar und tief. Schiefer und Kirsche, das ist Priorat straight on...  
Am Gaumen enorm gut zu trinken bei mittlerem Körper und bester Harmonie. Spielt i immer wieder mit neuen Nuancen und zeigt Größe. 95/100 Th. Groß.

Tag 2: Bestätigt mit seiner üppigen Nase und seiner Harmonie am Gaumen die Eindrücke des ersten Tages. 95+/100 Th.

Tag 3: Noch immer eine dunkle, üppige Nase, offen und opulent. Am Gaumen harmonisch und sehr viel Trinkspaß, schöne Länge. Bleibt bei eher dunklen Aromen. 95+/100 Th.

Tag 5: Nicht totzukriegen... 95+/100 Th. (12/2009)

Tag 1: Üppige, anspringende Nase, sehr dunkle Frucht, Schokolade, rostige Mineralik. Am Gaumen simpler, als es die Nase erwarten lässt. Wirkt recht leicht, aber auch noch etwas unentschlossen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Öffnet sich deutlich in der Nase und auch am Gaumen, rund und schiefzig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Legt nochmals zu, wird dunkler in der Frucht, schöne Frische und Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2014)

**Balcons; 2007 rot;**

War in der Zeit noch eine Cuvée aller 5 Rotweinrebsorten im Priorat. Zeigt einen sehr schönen Duft in der Nase. Am Gaumen sehr gradeaus, sehr mineralischer Eindruck, vom Stil her eher moderne

Klassik. Reicht nicht an die neuen Grenache – Weine heran, bleibt aber dennoch empfehlenswert.  
93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2015)

**+7; 2008 rot;**

40% Grenache, 50% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon und Syrah.  
Sehr offene, sehr schöne Nase. Der Wein könnte sich ähnlich gut wie der überraschende 2006er entwickeln – nicht schlecht für den schwierigen Jahrgang. Kirschtige Frucht, leichter Körper, schöne Mineralik, alles in allem Jahrgangstypisch, aber mit dennoch etwas Druck und Tiefe. Offen und trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2014 – *Tast des Mines*)

**+ 7; 2009 rot;**

Sehr frisch mit Sauerkirschnoten in der Nase, am Gaumen viel kirschtige Frucht. Noch ein wenig verschlossen? Im Vergleich mit dem zuletzt getrunkenen 2006er ja. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2015)

**Balcons; 2013 rot;**

Ebenfalls ein ganz wunderbares Muster eines rebsortenreinen Grenache. Sehr süße, reife Himbeerenfrucht, im Abgang eine sehr schöne Frische, rund, wunderbar überzeugende Neuausrichtung. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)