

Gratallops

Cellers de Gratallops

C/ Piró, 32
Gratallops

Telefon: 977 83 90 36

Fax: -

Web: [_](#)

Mail: [_](#)

Weine im Führer:

A Capella Negre 2011 rot 93

A Capella Blanc 2014 weiß 89

Winzer / Önologe:

Das Restaurant Cellers de Gratallops ist eng mit Carlos Pastrana und seinem Weingut Costers del Siurana verbunden. Inzwischen wird in Zusammenarbeit mit Costers del Siurana auch unter dem Erzeugernamen Cellers de Gratallops Wein gemacht, der vornehmlich im Restaurant selbst angeboten wird. Aber auch im in- und ausländischen Handel tauchen immer mal Flaschen dieser Weine auf.

Weine:

Grat A Llops

PG : 1

A Capella (weiß, rot)

PG : 1-2

Verkostungsnotizen:

A Capella Negre; 2011 rot;

15°

Tag 1 (offen): Ein fruchtiger Wind, frisch und erst leicht offen. Am Gaumen einfach und fruchtig. Frischer und mineralischer Nachhall. Rund und ausgewogen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Legt zu, mehr Ausdruck, aber auch mehr Mineralität am Gaumen. Schöne Frucht, pure Harmonie. Schöner Basispriorat. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (offen): Mehr Mineralik und auch noch gut Tannin. Harmonisch. Eine fleischige Kirschfrucht und Stein. Unverändert zur 2. Runde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot, fast undurchsichtig. Leicht offene dunkle Nase, am Gaumen voll und mit schöner Mineralik. Elegant und mit sehr schöner Frische. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Dunkle offene Nase, aromatisch. Dunkle Beerenfrucht auf Schiefer, schöne Frische, ausgewogen. 94+/100 Th Exzellenter Wein.
(10/2015)

A Capella Blanc; 2014 weiß;
13,2°

Tag 1 (06.06.2015): Eine etwas verhaltenere Nase als der Clos Corriol, aber auch hier dominieren weiße Blüten. Am Gaumen wirkt er leicht und verspielt. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Eher blasses Gelb, für seine Jugend farblich aber okay. Verhaltene exotische Frucht und Blütennase, sauber. Am Gaumen frisch, klar und fruchtbetont, aber ohne großen Tiefgang. Limette im Abgang. Ein netter Durstlöcher und Essensbegleiter. Dieser frische Sommerwein legt gegenüber der ersten Runde qualitativ leicht zu. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert. Recht süffiger, unkomplizierter Priorat-Weißer. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Noch immer sehr frisch am Gaumen. Zitrusfrüchte und Blütennoten. Die Nase bleibt sanft und ist nur leicht geöffnet, aber am Gaumen legt er nochmals zu. Trinkig im besten Sinne des Wortes. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(06/2015)