

La Morera de Montsant

Bodegues Joan Ametller Civill S.A.

Finca Mas Mustardó s/n
La Morera de Montsant

Telefon: 902181711 bzw (Mobil) 690823650

Fax: 933208437

Web: www.ametller.com

Mail: ametller@ametller.com

bodega@ametller.com

Weine im Führer:

Els Igols 2003 rot	88
Clos Corriol 2004 rot	80
Clos Mustardo 2004 rot	90
Els Igols 2004 rot	94
Clos Mustardo 2005 rot	89
Els Igols 2005 rot	97
Clos Mustardo 2006 weiß	87
Clos Mustardo 2006 rosé	89
Clos Mustardo 2006 rot	93
Clos Corriol 2006 rot	93
Clos Mustardo 2007 weiß	88
Clos Mustardo 2007 rosé	93
Clos Mustardo 2011 weiß	91
Clos Corriol 2011 rot	90
Clos Mustardo 2012 weiß	94
Clos Corriol 2012 rot	94
Clos Corriol 2013 weiß	92
Clos Corriol 2014 weiß	92
Clos Corriol 2014 rosé	92

Winzer / Önologe:

Joan Ametller Civill; Jaume Mas Roca

Die Ametller Familie ist eine alte Winzerfamilie, deren Geschichte bis 1824 zurückreicht. Im Penedés kann man auf einen auf sieben Generationen aufbauenden Erfahrungsschatz zurückgreifen.

Der erste Jahrgang im Priorat ist 2002. Es wird intergrierter Weinbau mit weitgehendem Verzicht auf Chemie im Weinberg betrieben. Im Keller wird traditionell gearbeitet.

Eine neue, moderne Bodega «Mas Mustardó» im Priorat wurde 2003 in der Nähe von La Morera de Montsant errichtet, 23 ha. Rebflächen in La Morera und Porrera gehören dazu, davon 18 ha rings um das Kellereigebäude. Die 4 ha große, zu Porrera gehörende Parzelle in der Lage Finca d' en Romeu ist mit 35 bis 90 Jahre alten Grenache und mit Carignan bestockt und ergibt den roten Spitzenwein Els Igols.

Neben den im Priorat traditionellen und auch den neuen, inzwischen üblichen Sorten hat man hier Chardonnay versuchsweise angepflanzt. Dieser geht in den Weißwein den Gutes mit ein, der zudem aus weißer Grenache, Macabeu und Pedro Ximenez besteht.

Vereinzelt wird auch Traubenmaterial zugekauft.

Die Clos Corriol Linie bietet Joven- Weine an, die im Edelstahl langsam vergoren und anschließend ausgebaut werden. Hier wird das Barrique nur minimal eingesetzt.

Die Clos Mustardo Linie wird im Barrique fermentiert und anschließend 4 bis 6 Monate auf der Hefe gelassen.

Im Jahr 2005 gab es ein wenig Süßwein, der aber nicht in den Verkauf gelangte.

Neben den Aktivitäten im Priorat produziert die Familie auch nach wie vor im Penedés Weine und Cava, sowie Weine in der DO Terra Alta. Außerdem wird eigenes Olivenöl hergestellt.

Man kann die Kellerei nach Voranmeldung oder immer donnerstags besuchen, für den Preis von 9 € werden drei Weine verkostet und natürlich ist auch der direkte Weinkauf möglich. Auch wer im Montsantgebirge wandern will, ist hier an der richtigen Adresse. Der Önologe Jaume Mas Roca ist einer der profundesten Kenner der Naturparkes und zugleich auch Verfasser des Wanderführers durch den Naturpark Montsant. Trotzdem, das er nur auf Katalan erhältlich ist, ist er aufgrund der Übersichtlichkeit, der guten Detailkarten und der Informationsfülle ein Muss für jeden Wanderfreund, der dieses einzigartig schöne Gebirge entdecken will. Im Shop der Kellerei gibt es neben etlichem touristischen Informationsmaterial auch diesen Führer zu erwerben.

Weine:

Clos Corriol (rot, weiss, rosé)	PG : 1
Clos Mustardo (rot, weiss, rosé)	PG : 1
Els Igols	PG : 3

Verkostungsnotizen :

Els Igols; 2003 rot;

Carinena und Garnacha kommen aus dem Weinberg Coma d'en Romeu in Porrera. Das ließ mich gleich mal aufhorchen - 03er Coma d'en Romeu von Celler Ardevol ist schließlich ein sehr schöner Wein.....

Dazu kommt noch etwas Merlot und Cabernet Sauvignon aus den Weinbergen von La Morera.

In der Nase für mich zu viel Vanille, die sich aber nach etwas Zeit abbaut. Am Gaumen viel Fruchtsüße mit angenehmer Säure. Hätte ich blind nicht ins Priorat gestellt. Schöne Textur, aber lässt mich trotzdem etwas ratlos zurück. 88 VP und mal sehen was 2004 geht.

(06/2007)

Clos Corriol; 2004 rot;

Der rote Joven konnte mich überhaupt nicht überzeugen. Nase sehr verhalten, leichter Muffton - ich vermutete einen Korkmuff, um mich herum jedoch keinerlei Reaktion. Ich äußerte (flüsterte) Gloria meine Zweifel, sie gab mir noch mal aus einer anderen Flasche. Nase dann etwas besser, aber für einen Jungwein enttäuschend. Am Gaumen wenig Frucht und kräftige Säure, nein so werden wir keine Freunde.

Mit viel Wohlwollen bestenfalls 80 VP

(06/2007)

Clos Mustardo; 2004 rot;

60% Garnacha, 30% Carinena, 10% Merlot und Cabernet Sauvignon. Nur sehr kurz in großen französischen Holzfässern ausgebaut.

In der Nase rote Früchte, Kaffee und Schoko. Am Gaumen präsen Säure, insgesamt ausgewogen, angenehme Länge. Das 2. Glas aus frisch geöffneter Flasche fand ich deutlich besser in der Nase. 89-90 VP
(06/2007)

Es Igols; 2004 rot;

Schwarzrot mit funkelnem Kern. Leicht geöffneter, frischer und animierender Duft. Am Gaumen dunkelfruchtig, klar und rein. Explodiert förmlich. Kraftbetonter, leicht liköriger Abgang, dennoch dominiert Frische und Frucht. Keine negativen Attribute! Noch ausbaufähig. Exzellente 93+/100 Th.

Zeigt inzwischen eine offenere und dunkelfruchtige Nase und auch die Porrera-typischen Kaffee- und Schokonoten schimmern inzwischen durch. An Nase und Gaumen sehr edel. Auch dieser Wein hat mit viel Luft zugelegt und ist als Porrera Wein erkennbar. Exzellente 94+/100 Th.

Der in La Morera ansässige Erzeuger hat eine Parzelle auf dem Gebiet Porreras (Lage Coma d'en Romeu). Aus dieser kommt sein Spitzenwein, den ich hier erstmals ins Glas bekomme. Ein sehr schöner und harmonischer Wein, der auch gut nach Porrera schmeckt. Exzellente 94+/100 Th. auch in der dritten Verkostungsrunde.

Auch nach einer Woche entströmt ein üppiger und typischer Porrera Duft dem Glase. Schnüffelstoff, der sich aber auch sehr gut trinken lässt. Sehr harmonisch. 94/100 Th.
(10/2009)

14°, Grenache und Carignan aus der Lage Coma d'en Romeu in Porrera, 35 bis 90 Jahre alt, dazu ein kleiner Anteil Merlot und Cabernet Sauvignon von den Weinbergen um La Morera de Montsant, überwiegend in Fässern aus französischer Eiche in Erstbelegung über 12 Monate ausgebaut.

Runde 1 (Blind): Schwarzrot mit funkelnem Kern. Offene, sündige Nase, dunkel, nicht all zu offen, aber ansprechend. Mittlerer Körper, frisch, sehr trinkig, ein klarer Gebirgsquell. Schöne Frucht, angenehme Länge, sehr gut balanciert. Wunderbar zu trinken. 94+/100 Th.
Exzellenter Wein.

Sehr dunkles blickdichtes Rot. Betörend offene Nase, sehr animierend, feine Frucht, Kräuter, ganz feine Mineralik. Sehr vielschichtig, wandelt sich dauernd., feine Schokolade. Am Gaumen sehr frisch, betörende Frucht, feine Kräuter, eher schlank, sehr animierend. Genialer Trinkfluss. Feine Länge. 94+ VP

Runde 2 (blind): In der Nase genauso sündig und ansprechend, aber deutlich offener. Am Gaumen Schokolade, dunkle Frucht, Kaffee und auch eine schöne frische Mineralik. Macht heute viel Spaß und zeigt durchaus Größe und Charakter. 95+/100 Th.

2.Tag: Sehr animierende Nase, dunkle Schokolade, Kaffee. Am Gaumen sehr animierend, feine dichte schwarze Frucht, betörende Süße. Vielschichtig, schöner Extrakt mit langem Abgang.
Feines Tannin, hat noch Reserven. 94+ VP

Runde 3: Schließt nahtlos in der Nase, am Gaumen und im Gesamteindruck an die 2. Runde an. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr feine und betörende Nase, die sich langsam immer mehr öffnet. Am Gaumen fein und elegant, mit präsender Säure, feinem Tannin und schöner Schiefermineralik. 94+ VP

Runde 4: Super elegant, mittlerer Körper und sehr ausgewogen, Insgesamt aber nicht mehr ganz so groß wie in der 3. Runde. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Wunderbar offene, sehr betörende Nase, der eigentlich 1. Wein aus Porrera in diesem Teil der Probe zeigt schon, wohin der Weg geht. Steigert sich nochmals. Felsenfeste 94+ VP.
(09/2014)

Das ist der erste offizielle Jahrgang dieses Spitzenweines von Ametller, der aus einer Parzelle in der Gemarkung Porrera gemacht wird. Zugleich auch das Jahr, in dem der Keller an der Straße zwischen La Morera und Cornudella eingeweiht wurde. 2002 und 2003 gab es nur in einer experimentellen Minimenge, die kaum in den Verkauf kam. Der Wein bestätigt erneut großartig den Eindruck, den wir von ihm kürzlich zur 10 years after Probe hatten, 95+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

Clos Mustardo; 2005 rot;

Etwas verhaltene Nase, dreht dann aber auf, zeigt Noblesse und aristokratische Zurückhaltung und ist an der Nase wie Wellen. Am Gaumen wirkt er eher wie ein guter Basiswein mit guter Frucht und etwas dominanter Säure. Als Essensbegleiter gut vorstellbar. Sehr gute 90+/100 Th.

Feine, elegante Nase. Sehr trinkig, eher leicht mittellang. Macht Spaß. 91+ VP

Sehr gefällige Nase, etwas gemacht und modern, am Gaumen relativ dünn und erneut gefällig, wenig Priorat, aber ein netter kleiner Wein für nicht all zu viel Geld.
88/100 Th.

Langweilige Nase, etwas abgestandene Noten, am Gaumen deutlich besser als in der Nase. Ganz angenehm zu trinken. 88 VP
(04/2009)

Els Igols; 2005 rot;

14°; Überwiegend Grenache aus einem der ältesten Weinberge in Costers -Form in der Gemarkung Porrera, ergänzt durch wenige Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot; Ausbau über 12 Monate in Fässern, überwiegend aus französischer Eiche.

Runde 1 (blind): Schwarz und undurchdringlich. Betörende sexy Nase, Holunder, Teer, Bleistift: Animierend, komplex und tief. Am Gaumen sehr ausgewogen und elegant. Langer Nachhall. Beeindruckender Wein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Eine immer noch sexy und sehr sinnliche Nase, aber etwas verschleiert. Aber welche Tiefe der Aromen. Sehr dunkle noble Aromen am Gaumen, ein wenig streng in der Aromatik, aber er fächert sich dann auf und kleidet den Gaumen komplett aus. Sehr

vielschichtig und lang mit komplexem Nachhall. Ein Charakterwein. 97+/100 Th.
Weltklassewein.

Runde 3: Unverändert zu den ersten beiden Runden, sehr typische Porrera – Aromatik, nobel, dunkel und von schönem Nachhall. Toller Wein mit gutem PGV. 97+/100 Th.
Weltklassewein.
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Feinfruchtige Nase, Mandeln, feine Kräuter, aber auch ein leicht muffiger Ton. Am Gaumen frische Frucht, sehr extraktreich, noch reichlich Tannin, aber im Abgang auch leicht muffiger Ton. Leider keine optimale Flasche nicht wirklicher Kork, eher so schleichend. Trotzdem bin ich auch so schon sehr angetan, Punkte vergeben will ich allerdings auch nicht.

Runde 2 (blind): Heute verstärkt sich der Korkverdacht. Schade, denn hier verpasse ich wirklich was. Deshalb leider auch heute keine Wertung von mir.
Hoffe darauf den Wein nochmals aus einer guten Flasche trinken zu können.

Runde 3: Immer noch Kork – deshalb keine Wertung
(11-12/2015)

Clos Mustardo; 2006 weiß;

Garnacha Blanca, Macabeo, Chardonnay und Pedro Ximenez
Nur die Chardonnay Trauben stammen vom eigenen Weingut, die anderen Rebsorten sind zugekauft.

2. Jahrgang, 6.000 Flaschen, 6 Monate in franz. Eiche ausgebaut.

Schöne, würzige Nase, in Gedanken wandere ich durch die Kräutermacchia am Fuß des Montsantgebirges.

Am Gaumen präsent Säure, Frucht und Kräuter, im Moment noch etwas zu jung. Sehr schön.
87+ VP (06/2007)

Clos Mustardo; 2006 rosé;

80% Cabernet Sauvignon, 20% Garnacha

1. Jahrgang, 3.500 Flaschen

Sehr interessante Nase nach rauchigen Erdbeeren. Am Gaumen ein herrliches Maul voll feinstem, intensivem Erdbeergelee, macht viel Spaß, wenn der Wein wärmer wird kommt noch eine schöne Kräuterwürze hinzu. Klasse! Ein Rosé zum Meditieren. 88-89 VP
(06/2007)

Clos Mustardo; 2006 rot;

Sehr schöne offene Nase, der Wein hat sich schön entwickelt und geöffnet. Am Gaumen sehr kühl wirkend und dabei sehr voll und ausbalanciert. Sehr Gutes PGV. 93+/100 Th.
Exzellenter Wein.
(11/2014)

Clos Corriol; 2006 rot

Himbeere, Erdbeere und nasse Baumrinde, offene Nase, aber nicht üppig, etwas burgundisch und auch Grenachebetont, sehr elegant, zart und weich am Gaumen. Verführerisch, aber auch recht untypischer Priorat. Dennoch großes Kino – Burgund meets Priorat. Große 95+/100 Th.

Leicht muffige Nase, nasser Karton, verfliegt aber mit der Zeit, dann schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen weich und schlank, trotzdem mit spürbarem Extrakt. Sanfter Abgang. 92+VP

Walderdbeeren und nasses Unterholz, am Gaumen harmonisch, fast leicht, gefällig, mineralischer Abgang, Priorat meets Burgund auf einfacher Ebene. Sehr gutes PGV. 93+/100 Th.

Leicht muffige Nase, am Gaumen besser mit präsenter Säure, insgesamt aber schon eine schöne Harmonie. 90 VP (04/2009)

Clos Mustardó; 2007 weiß;

Zarter Duft nach Dosenananas und Zitronengras, legt im Glas zu. Am Gaumen elegant, wiederum noch zu jung wirkend und mit einer Assoziation an Bienenwachs. Vom Stil her genau mein Wein... Exzellente 93+/100 Th.

Verhaltene Würze, leichter Honigton und leichter Korkverdacht. Am Gaumen wieder diese leicht korkige Note, süßlich-würzige Frucht, mittellang. 85 VP

Leichtfüßiger Blütenduft, elegant und tänzelnd. In seinen Anlagen nicht all zu komplex, aber ein sehr schöner, femininer Wein. Sehr gute 90+/100 Th.

Leicht unsaubere Holzaromen, sanfte Frucht. Am Gaumen süße weiße Frucht, mächtige Säure, die nicht ganz perfekt eingebunden ist. Langer, etwas säurebetonter Abgang. 85 VP (01/2010)

Clos Mustardó; 2007 rosé;

Sehr dunkles Violettrot, fast eine Spur pink, tolles Funkeln. Offene und frische Nase, bei der ich an Erdbeeren, gelbe Süßkirschen und Himbeeren denke, die Mineralik des Priorats kommt hinzu. Am Gaumen ein toller Fruchtkorb und etwas Kalksteinstaub, der mich La Morera vermuten lässt.

Eine süße, reife Frucht mit gut eingepasster Fruchtsäure ergibt einen sehr harmonischen und sehr leckeren Wein mit viel Kraft. Hier stimmt alles. Dafür gibt es sehr gute 91+/100 Th.

Offene, sehr fruchtbetonte Nase, die Eindrücke folgen denen des ersten Tages, aber insgesamt intensiver - ein süßer, reifer Fruchtkorb, Frische, Kalkstein. Sehr harmonischer Wein, der zum Ersten Tag hin deutlich zugelegt hat. Exzellente 93/100 Th.

Und noch immer zeigt er diese üppig schöne Frucht. Erdbeere, helle Süßkirsche, im Abgang Heidelbeere und Garriguettes, die Sahne ist inbegriffen. Auch am dritten Tag noch mit sehr schöner Frische. Exzellente 94/100 - sehr empfehlenswerter, mir bis dato noch unbekannter Rosé. Besteht aus überwiegend Cabernet Sauvignon mit einem kleinen Anteil Grenache, erstaunliche "nur" 13° Alkohol. (07/2009)

Clos Mustardo; 2011 weiß;

Im Barrique ausgebauter Weißer aus 100% Grenache Blanc. Rund, mit ansprechender Farbe. Nicht all zu üppige Fassnoten, nicht aufdringlich und sehr schön integriert, sanft in der Nase. Am Gaumen ebenfalls elegant und eher leicht wirkend. Noch zu jung für ein Mehr an Komplexität., er muss noch reifen. Derzeit qualitativ auf einer Stufe mit dem Clos Corriol und vom Trinkspaß her bevorzuge ich jenen sogar im Moment. Kann man zwar gut trinken, aber ich würde eher empfehlen, noch 3 bis 5 Jahre zu warten. Beide Weißweine haben ein sehr gutes Preis-Genuss – Verhältnis. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Clos Corriol; 2011 rot;

Ein Teil des Weines wurde für 10 Monate im Fass ausgebaut, ein anderer im Edelstahltank, bevor beide Partien verschnitten wurden. Einladende, leicht fruchtige Nase, wirkt recht leicht, zeigt aber auch eine schöne Mineralik. Am Gaumen fruchtbetont mit viel Schiefer, ebenso sehr leicht wirkend.
Schön kühl. Einfacher, spaßbetonter Wein vom Durstlöschertyp. Trinkig und mit kühler Frische, was für den Jahrgang eher ungewöhnlich ist. Dies ist aber sicher der hohen Lage der Weinberge geschuldet. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein
(11/2014)

Clos Mustardo; 2012 weiß; (Musterflasche ohne Rücketikett)

Tag 1 (09.06.2015): Üppige Nase, noch etwas vom Holz geprägt, deutet aber bereits eine große aromatische Komplexität an und verbleibt wegen der hohen Lage der Weinberge dennoch sehr frisch. Die Komplexität findet sich schon jetzt am Gaumen, er ist cremig und samtig. Das Ganze macht sehr viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Nimmt sich ein klein wenig zurück und zeigt heute etwas weniger Spannung, verbleibt aber mit einem exzellenten Aromenpaket und macht viel Spaß. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Dreht heute regelrecht am Rad, zeigt Tiefe und Komplexität. Sehr cremig am Gaumen. Mineralischer Nachhall, intensiv und lang, 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Bestens ausgeglichen. Unverändert zur 3. Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2015)

Clos Corriol; 2012 rot;

15°; hauptsächlich Grenache, dazu ein wenig Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah

Tag 1 (blind): Etwas hellere, klare Farbe, Himbeere, süßliche Frucht in der Nase wie auch am Gaumen. Frisch und glockenklar, braucht aber noch Zeit. Sollte aus Grenache sein. Ausgewogen und stimmig. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Ein üppiges Grenachenasentier, das Einen förmlich “anspringt“. Himbeeren, Kräuter und nasser Stein. Am Gaumen vordergründig und kühl, recht kurz, aber verhalten mineralisch. Ich tippe auf den Clos Corriol. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zur 2. Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8 (offen): Offene, sehr üppige Nase, kühle Himbeeren. Unverändert zur 3. Runde. Sehr gutes PGV 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2015)

Clos Corriol; 2013 weiß;

Joven ohne Barriqueausbau aus 100% Grenache Blanc. Sehr frischer, üppiger Duft. Sauber und sehr klar am Gaumen, hier nicht zu voll und üppig, die Frische dominiert. In der Nase eher wie ein Fächer, am Gaumen eher wie ein Pfeil. Sehr geradeaus und von nichts zu viel, aber von allem genug. Wirkt nicht schwer am Gaumen, einfach mit Spaß zu trinken. Unangestrengt und unkompliziert, einfach nur Spaß beim Trinken. 91,5+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Clos Corriol; 2014 weiß;

13,5°; 100% Grenache Blanc, vergoren bei 15° C im Edelstahltank.

Tag 1 (06.06.2015): Eine feine weiße Blütennase, dazu tropische Frucht und eine leichte Bitternote, die an das Beißen auf einen Zitronenkern erinnert. Frisch und ausgewogen, gut zu trinken, uach bereits in diesem jungen Stadium. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Bestätigt sich, wird am Gaumen intensiver, aber auch glatter. Er zeigt eine sehr schöne Frische und läßt sich sehr angenehm trinken. Frühlingswiese und Lindenblüte. Legt insgesamt gegenüber Tag 1 etwas zu. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert zur 2. Runde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Unverändert zu den beiden vorigen Runden. Schöne Frische bis zum letzten Glas. Hier hat sich einiges getan, um die Qualität deutlich zu verbessern. Bravo. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(06/2015)

Clos Corriol; 2014 rosé;

13° (!); Cabernet Sauvignon und Grenache

Tag 1: Dunkles Rosé – Pink, in der Nase frische Himbeeren und helle Kirschen, offen. Am Gaumen ein frischer Fruchtkorb, aber auch Weingummi und nasser Schiefer. Gummibärchen im nicht all zu langem Nachhall. Allgefällig zum Essen oder solo. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert im Stil, aber noch offener und tiefer in der Nase wie auch am Gaumen.. Legt leicht zu, Luft tut ihm gut. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Legt nochmals leicht an Ausdruckskraft am Gaumen zu, dafür lässt die Nase leicht nach. Unterm Strich unverändert zur 2. Runde. 92+/100 Th.

Tag 6: Offene ansprechende Nase nach Himbeeren, Walderdbeeren und frisch gemähter Wildkräuterwiese. Trinkanimierend. Süßer reifer Fruchtkorb am Gaumen, schöne frische

Mineralik, sehr ausgewogen und trinkig. Auch hier hat Luft sich gelohnt, der Wein legt nochmals an Tiefe und Aromenintensität zu. Sehr schön solo zu trinken, aber auch zu gegrilltem Geflügel und Sommersalaten und einem Mix aus Beerenobst eine gute Wahl. Auch ein Kartoffelstampf mit Olivenöl Knoblauch mit Himbeeren – gern in Verbindung mit einem gegrillten Fisch als Beilage stelle ich mir dazu gut vor. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2015)



Clos Corriol

-2006-

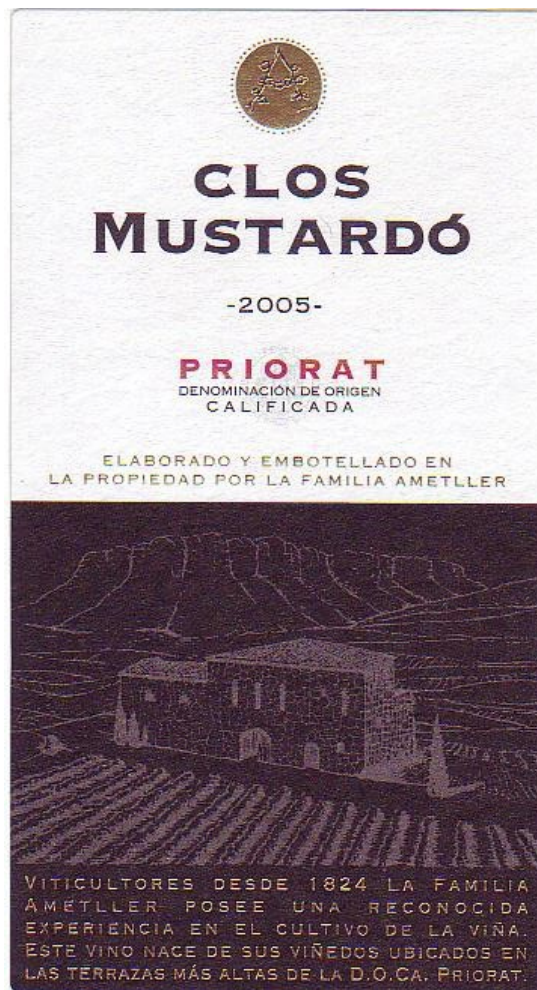
Este vino nace de las prestigiosas tierras del Priorato, suelos de pizarra, clima seco y terrazas con fuertes pendientes y ha sido elaborado con las variedades autóctonas de la zona, Garnacha y Mazuelo



*La Morera de Montsant
Product of Spain*



Clos Corriol; rot (weiß, rosé)



Clos Mustardó; rot (weiß, rosé)

AMETLLER

2004

Els Igols

PRIORAT

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

14% Vol.

ELABORADO Y EMBOTELLADO EN LA PROPIEDAD
POR JOAN AMETLLER, S.L. - R.E.29.065.00/CAT.
PRODUCT OF SPAIN

750 ml.



Els Igols; rot



Die Reben für die meisten Ametller-Weine sind rings um das Keller-Gebäude... (FK)



...inmitten herrlicher Landschaft mit Blick auf die Montsant - Felsen zu finden. (FK)



Die Landschaft fordert förmlich zu einer Entdeckungstour auf.

(FK)



Die Böden sind stark durch das Montsant Massiv geprägt.

(FK)



Lehmig – kalkige Böden mit Kieselsteinen aus dem Konglomerat...

(FK)



...in weiß, grau bis ocker und braunen Farben.

(FK)



Dazwischen jede Menge Kieselsteine aller Größen.

(FK)



Im Februar wirken die Farben des Bodens sehr intensiv auf den Betrachter.

(FK)



Blick in den Fasskeller...

(FK)



... und in den Gärkeller.

(FK)



Modern und sauber – der Keller der Bodegas Ametller.

(FK)



Jaume Mas Roca – Önologe bei Ametller und Verfasser des Montsant-Wanderführers. (FK)