

# La Morera de Montsant

## Mas Perinet, S.L.

Finca Mas Perinet, s/n., T 702, km 1,6  
Poboleda

Telefon: -  
Fax: -

Web: -

Mail: [-](#)

## Winzer / Önologe :

Joan Manuel Serrat, Antonio Casado und Alejandro Marsol; Josep Serra Guillen

## Wein im Führer:

Perinet 2002 rot	92
Perinet 2004 rot	94
Perinet 2005 rot	91
Petit Perinet 2006 rot	93

Das Mas Perinet liegt zwischen Poboleda, Cornudella und La Morera de Montsant, von Weinbergen umgeben in malerischer Lage. Das 1998 Mas liegt inmitten eines 269 ha. großen Besitzes, von denen 32 ha. Rebfläche sind. Geographisch gesehen liegt man genau auf der Grenzlinie, wobei der größere Teil des jetzigen Rebbestandes der DOQ Priorat zuzuordnen ist. Daher werden sowohl Priorat-, als auch Montsantweine angeboten. Zwischen 1999 und 2002 wurden die Flächen bepflanzt, es gehören zum Besitz aber auch einige Flächen, die schon vorher mit Reben bestanden waren (16 Jahre und älter). Von Anbeginn setzte man auf ökologischen, gar biodynamischen Weinbau. Während man bei den roten Sorten auf die im Gebiet herkömmlichen setzte, pflanzte man für den Weißwein der DO Montsant Moscatel, Chenin Blanc und Viognier neben dem üblichen Grenache Blanc.

Etwa die Hälfte der Trauben wird vor der Ernte weggeschnitten, die Lese findet von Hand in kleinen 15- kg Boxen statt. Die Trauben werden bis zum Beginn der Verarbeitung in Kühlräumen aufbewahrt, hier werden auch die einzelnen Beeren ausgelesen. Beim gesamten Traubenverarbeitungsprozess setzt man auf das Ausnutzen der Schwerkraft, man verzichtet auf Streß durch Umpumpen und ähnliche Eingriffe. Vor der Flaschenfüllung wird lediglich mit Eiweiß geklärt und eine sanfte Filtrierung durchgeführt, um zu verhindern, dass größere Partikel in die Flasche gelangen.

Die ersten Weine beider DO's, die wir kosten konnten, machen bereits neugierig auf die weitere Entwicklung auf Mas Perinet.

Mit dem Jahrgang 2004 gibt es auch einen neuen « Über-drüber » Wein, der aus 50% Carinena, 35 % Grenache und 15% Syrah besteht. Die Carinena und die Grenache stammen aus über 80 Jahre alten Reben, jede Traubensorte wurde einzeln 16 Monate im neuen französischen Holz ausgebaut. Sämtliche Arbeiten erfolgen nach den jeweilig nötigen Phasen des Mondes nach den strengen Prinzipien der Biodynamik.

Der Name Mas Perinet geht bereits auf das 18. Jahrhundert zurück – bereits damals wurde hier auf 600 ha. bis zur Reblauskrise Weinbau betrieben. Auch Oliven, Mandeln und Haselnüsse wurden hier angebaut.

Ein Besuch soll nach vorheriger Vereinbarung möglich sein.

---

Dieser Text aus dem 2010er Prioratführer ist leider inzwischen Vergangenheit. Der Erzeuger musste aufgrund der Wirtschaftskrise aufgeben, man hat offenbar doch die Größe des Projektes und die dahinter stehenden Investitionen überschätzt. Auch waren die Weine nicht durch ein gutes Preis-Genuss-Verhältnis gekennzeichnet.

Seit mehreren Jahren wird versucht, Mas Perinet abzuwickeln, zu verkaufen oder aufzusplitten. Um Rebkrankheiten vorzubeugen, beschäftigten öffentliche Träger inzwischen Angestellte, die sich um nötige Arbeiten in den Rebärten kümmern.

Im Keller haben sich inzwischen auch andere Erzeuger eingemietet, die noch keinen eigenen Keller haben.

Immer mal wieder tauchen Weine aus der Insolvenzmasse auf, die über diverse Kanäle inzwischen teils sehr günstig angeboten werden.

#### **Weine:**

Petit Perinet	PG : 1
Perinet	PG : 2
Perinet +	PG : 4

#### **Verkostungsnotizen:**

##### **Perinet; 2002 rot;**

Cuvee aus 42% Garnache, 25% Syrah, 15% Carinena, 15% Cabernet Sauvignon und 3% Merlot  
16 monatiger Ausbau in neuer französischer Eiche

Betörende Prioratnase, Kirsch-Kräuter-Schiefer Mix, dazu noch edle Hölzer.

Über die letzten 3 Tage im Glas gehabt: Sehr elegant und harmonisch am Gaumen, frisch und feinwürzig, gut eingebundene, aber präsenre Säure mit sehr schöner Länge.

Macht solo getrunken viel Spaß, begleitete aber auch vorzüglich ein überbackenes Schweinefilet mit Kartoffelgratin.

Ich hatte mir davon nur 1 Flasche aus rein sentimentalren Gründen gekauft, da wir jahrelang an der Baustelle des Weingutes vorbeigefahren sind und nachdem der 1. Jahrgang auf dem Markt erschien musste ich natürlich unbedingt was davon haben. Angesichts des Jahrgangs ging ich mit wenig Erwartungen ran, war aber sehr sehr positiv davon überrascht, hätte ich mir doch mehr davon kaufen sollen. Blind getrunken hätte ich vielleicht sogar Mas Sinen ins Spiel gebracht.

92 VP

(12/2010)

##### **Perinet; 2004 rot;**

Noch etwas unfertig, aber viel Kraft und Parfüm, harmonisch. Ein biodynamischer Betrieb mit seinem 3. Jahrgang. Gutes PGV 94+/100 Th.

Sehr schöne Bodega, deren Bau ich live mitverfolgt habe, jedes Jahr ein bisschen mehr, nur in diesem Jahr sind wir nicht daran vorbeigekommen. Sehr interessant auch, da sehr unterschiedliche Rebanlagen. Werden wir wohl bald mal besuchen müssen - Kontakte habe ich gleich geknüpft. 45% Carinena, 35% Garnacha, 10% CS, 7% Merlot, 3% Syrah  
Sehr schön steht auf meinem Zettel und 94 VP (05/2006)

**Perinet; 2005 rot;**

14,5°; Carignan, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon und Merlot; 15 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Runde 1 (blind): Dunkles Kardinalspurpur, in der Nase staubiger Schiefer und eher rote Früchte, Schlehe, Vogelbeerkonfekt, Kirschen. Wirkt sehr kühl, am Gaumen etwas reserviert, noch gute Tanninreserven, rote Früchte, etwas säuerlich. Gute Frische. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Dichte rote Frucht und Mandeln in der Nase, feine Mineralik, sehr betörend.  
Am Gaumen Kirschen, Brombeeren, feines Tannin, zupackend mit feinem Tannin und langem Abgang. 92+ VP

Runde 2 (blind): Leicht reservierter in der Nase, am Gaumen dominiert die säuerliche Frucht. Recht einfach gestrickt. Reißt nicht vom Hocker, eher etwas zurückgenommen. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Die Nase wirkt heute etwas verschlossener, lässt sich nur einen ganz leichten Hauch von Mineralik entlocken. Am Gaumen zupackend mit präsender Säure, feines Tannin, mittellanger Abgang. 91+ VP

Runde 3: Unverändert zur 2. Runde. Säuerliche Frucht und Stein. Sehr pur aber auch einfach. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Feine und betörende Nase, heute wieder offener, wenn sie auch noch nicht alles zeigen will, nach einiger Zeit kommen noch röstige Kaffeenoten dazu. Am Gaumen harmonisch mit dichter Frucht, präsender Säure, im Abgang noch reichlich Tannin und Extrakt. 91+ VP  
(10-11/2015)

**Petit Perinet; 2006 rot;**

Tag 1: Powerfrucht, Kokos und Schiefer an der Nase. Sehr mineralisch am Gaumen, präsende Säure, sehr schöne Frucht, frisch mit Biss, herrlich trinkig. Im Laufe des Abends immer weiter aufdrehend. 93+ VP

Am 2. Abend nachdem sich der von mir nicht sehr geschätzte Kokosduft an der Nase verzogen hat, eine betörend mineralische Nase. Am Gaumen dicht, pralle Frucht, süße Kirschen, gut gepuffert durch die Säure, braucht wieder etwas Luft und Zeit und präsentiert sich dann von Minute zu Minute besser. Würde ich gerne mal mit dem Salanques von Mas Doix im direkten Vergleich trinken. 93+ VP

Am 3. Abend kein Kokos, sondern gleich diese knaller-mineralische Nase, feuchter Schiefer mit betörender Frucht. Zupackend am Gaumen, Ecken und Kanten, vielschichtig mit Reserven. 93+VP  
(09/2012)