

La Vilella Alta

Celler Alcover i Jofre

C/ Major, 27
La Vilella Alta

Telefon: 977839380

Fax: 977839811

Web:

Mail: fraculco@hotmail.com

Winzer / Önologe:

Toni Alcover Jofre

Über das kleine, 1994 gegründete Miniweingut (nur 2 ha.) lässt sich nicht viel in Erfahrung bringen.

Der Wein wurde aus alten Grenache und Carinena Reben und Cabernet Sauvignon gekeltert. Einige Jahrgänge, wie der 2001er waren herausragend.

Bis zum Jahr 1999 arbeitete Toni mit Francesc Sánchez Bas (Montsalvat) zusammen, dann mit dem 2000er Jahrgang gingen beide getrennte Wege.

Um 2004 herum wurde die Produktion leider bereits eingestellt. Der wohl letzte Jahrgang, der offiziell in den Handel gelangte ist der 2001er.

Nähere Details sind uns leider nicht bekannt.

Weine im Führer

Fra Fulco 2000 rot 97

Fra Fulco 2001 rot 96

Weine:

Fra Fulco

Verkostungsnotizen:

Fra Fulco; 2000 rot;

Zum Auftakt einer größeren Verkostung gab es einen Fra Fulco 2000, da bekam ich schon die Nase überhaupt nicht mehr aus dem Glas. Was für ein Nasentier - das ganze Priorat liegt einem vor der Nase, perfekt mit einer betörenden Mineralik. Am Gaumen eine betörend feine Eleganz. Saftige Kirschen, Schieferstaub, dicht, vielschichtig, feine Tannine, sehr lang. Perfekt! Wer ihn im Keller hat, nix wie ran an den Korkenzieher. 95 VP
(10/2011)

15°; aus alten Reben in Costers – Hängen in der Gemarkung La Viella Alta
Runde 1 (blind): Undurchdringliches Schwarzrot, Total offene komplexe Nase, ein Riechraum, am Gaumen tief und nobel, wirkt kühl, elegant, ausgewogen, auf den Punkt gereift, rollt förmlich über die Zunge, sehr trinkanimierend. So geht Spaß. 96/100 Th. Großer Wein.

Noble, sehr betörende Nase, edles Parfum, schon die Nase erzeugt Gänsehaut. Baut sich unfassbar im Glas auf. Perfekter kann eine Prioratnase nicht sein. Am Gaumen sehr süße Frucht, dicht, extraktreich, noch Tannin im Abgang. Großartiges Elixier, ein Wein für spezielle Momente, satt machend ist der vielleicht einzige negative Punkt. 97 VP

Runde 2 (blind): Unverändert zur 1. Runde, toller Wein von einem Weingut, welches es leider nicht mehr gibt. 96/100 Th. Großer Wein.

Nase unverändert, am Gaumen heute deutlich trinkiger, macht nicht satt sondern verlangt nach dem nächsten Glas. 97 VP

Runde 3: Süße reife Frucht, verführerisch und sexy, vielschichtiger und komplexer als zu Beginn, dazu Eleganz, Trinkspaß und Noblesse. Legt noch mal deutlich zu. Ein eindrückliches Geamtkunstwerk. 98/100 Th. Weltklassewein.
(10-12/2015)

Fra Fulco; 2001 rot;

Tag 1: Sehr dunkle Nase, hauptsächlich nach Brombeeren. Offen – allerdings braucht der Wein auch heute noch viel Luft, anfangs ist er verschlossen und zeigt die Tanninkrallen. Mindestens drei Stunden belüften, bevor derzeit hier die Post abgeht. Wein kräftiger Wein und somit sehr typisch für La Vilella Alta. Lang und tief. Bei aller Kraft mit einer gewissen Eleganz versehen. Großes Kino.
96/100 Th.

Tag 2: Unverändert groß zum ersten Tag. 96/100 Th.

Tag 3: Der ganz kleine Restschluck hat deutlich abgebaut und zeigt oxydative Noten. Keine Wertung mehr.
(03/2012)