

Poboleda

Cellers Uniò

C/Joan Oliver, 16-24
43206 Reus (Zentrale)

Place del Portal s/n in Poboleda (Priorat-Keller)

Telefon: 977330055
Fax: 977330070
Web: www.unio.coop

Mail: unio@unio.coop
reus@cellersunio.com

Weine im Führer:

Selecció Especial 2004 rot	91
Blanc 2005 weiß	86
Roureda Llicorella 2005 rot	86
Selecció Especial 2006 rot	91
Gran Sel. Vitis 60 2006 rot	91
Enuc 2007 rot	89
Roureda Llicorella 2007 rot	89
Senorio de Convey 2008 rot	89
Blanc 2010 weiß	92
Tendral Seleccion 2010 rot	87

Verkaufsdirektor:

Oscar Ruiz

Önologe für die Prioratweine:

Jordi Puxeu I Vaque

Die in Reus beheimatete Vereinigung großer Kooperativen behauptet sich seit über 40 Jahren unter den Großen – vor allem quantitativ. Alles scheint hier auf Größe angelegt zu sein, seien es die Produktionsstätten in Reus oder das dortige Empfangsgebäude, in dem Weine auch verkostet und gekauft werden können. Natürlich werden auch Weine der benachbarten DO's Montsant, Tarragona und Terra Alta und Cava in beträchtlichem Umfang produziert, aber die Priorat-Weine bilden die qualitative Spitze des Angebots. Auch Spezialabfüllungen, wie z.B. ein Priorat für Aldi bzw. auch für Lidl in Deutschland wurden bzw. werden hier hergestellt, daneben das Sortiment über weiß und rosé bis rot.

Die Prioratweine werden von Jordi Puxeu I Vaque im Gebäude der ehemaligen Kooperative von Poboleda vinifiziert. Die Trauben dafür stammen von den Mitgliedern der Vereinigung aus Poboleda, insgesamt von ca. 60 kleinen Parzellen aus der gesamten Gemarkung.

Einer der wenigen Roséweine des Priorats stammt aus diesem Betrieb.

Der Weißwein besteht aus 100% meist überreifen Pedro Ximenz Trauben, die langsam im französischen Barriquefaß vergoren werden und 7 Monate auf der Hefe bleiben.

Der einfache Rote (Anyada) mit weißem Etikett sieht neben den traditionellen Grenache und Carignan Reben auch Cabernet Sauvignon, Merlot und sogar Tempranillo, wobei die Sorten zunächst getrennt angebaut werden.

Die Selecció Especial wird aus mehr als 60 Jahre alten Grenache und Carignan (meist Mitte Oktober gelesen) gekeltert. Dazu kommen noch Cabernet Sauvignon und Syrah, alles deutlich langsamer vergoren und im Gegensatz zum Anyada unfiltriert abgefüllt.

In den Gärtanks wird der Hut durch ein Sieb permanent heruntergedrückt, um mehr Extrakt aus dem Traubenmaterial zu holen.

Im Gebäude der Kooperative in Poboleda (direkt im Zentrum des Dorfes an der Durchfahrtsstraße gelegen) befindet sich auch eine kleine Agrobotiga, in der neben den Llicorella Weinen u.a. auch Olivenprodukte und Obstkonserven verkauft werden. Geöffnet ist Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10 – 14 Uhr.

Weine:

Roureda Llicorella Blanc (weiß)	PG : 1
Roureda Llicorella Rosat (rosé)	PG : 1
Roureda Llicorella d'Anyada	PG : 1
Roureda Llicorella Selecció Especial	PG : 2

Hinzu kommen Spezialabfüllungen, wie z.B. Tendral, Seniorio de Convey, Enucl... - meist alles im Billig-Segment (PG : 1)

Verkostungsnotizen:

Roureda Llicorella Selecció Especial; 2004 rot;

Auch diese große Kellerei erzeugte in 2004 einen achtbaren Erfolg. Sicher nach den Qualitätsgranaten eine kleine "Erholung", aber auch hier wurde die 90er Hürde spielend gerissen, ein etwas leichterer (aber keinesfalls leichter) Wein, der sich unkompliziert trinkt und schon jetzt großen Spaß macht. Waldbeerenjogurt dominiert. 91/100 Th., gutes PGV.

60% Garnache, 40% Carinena, sehr verführerische Nase, mächtig Tannin, lang –
gutes PGV 91 VP (04/2006)

Offene likörige Nase, in Alkohol eingelegte rote Früchte und Kirschkuchen. Verändert sich im Glas, Konfekt kommt hinzu. Am Gaumen sehr offen und vielschichtig, mit jedem neuen Schlückchen neue Eindrücke. Wirkt etwas modern und gefällig und sehr parfümiert am Gaumen. Alles andere als ein schlechter Wein. Sehr gute 92/100 Th.

Likörig und sehr fruchtbetont mit offener Nase, einfach zu trinkender Wein, der Prioratnovizen behutsam ans Thema führt. Ein schöner Essensbegleiter, aber ohne ganz große Ambitionen. Hat etwas abgebaut, so dass der Tipp ist, ihn am ersten Tag mit mehr Vergnügen zu leeren. Sehr gute 90/100 Th.

Offene und sehr laute Nase, fast aufdringlich parfümiert. Sehr fruchtiges Mundgefühl mit guter Balance. Wirkt eher leicht. Mittlere Länge – nach einiger Zeit macht sich auch die Säure im Abgang stärker bemerkbar. Insgesamt eher auf modern und gefällig getrimmt. 89 VP

Nicht mehr so vordergründige Nase, trotzdem irgendwie penetrant. Kühler Gaumengefühl und die Säure sticht etwas mehr vor als gestern. Relativ kurzer Abgang. Hat etwas abgebaut. 88 VP
(06/2008)

Sehr üppige Nase, offen und viel versprechend, komplex und sogar sexy. Schiefriige Noten und viele Kirschen, klar und rein. Schönes Wechselspiel zwischen der Mineralik und der Frucht. Beachtlich gute Interpretation des Terroirs von Poboleda. Sehr ausgewogen und harmonisch. Exzellente 94+/100 Th.

Auch am zweiten Tag stellt sich hier ebenso die Frage nach einer erneut perfekten Flasche. Dieser bislang unterschätzte Wein hat sich sehr schön entwickelt. Frischer und üppiger, offener Duft, viel Schiefer und noch mehr reife, gequetschte Kirschen. Intensiv, aber ohne Schnickschnack. Am Gaumen ebenso sehr viel Spaß. Exzellente 93+/100 Th.

In der Nachverkostung nach dem Ranking erneut eine offene geniale Nase, sehr harmonisch und auch Eleganz zeigend. Mit seinem Platznachbarn Carlets auf Augenhöhe. 94/100 Th.

Auch nach 9 Tagen eine noch immer üppige Nase und eine schöne Frucht, die Kirschen sind ein wenig saurer geworden, aber noch immer auf sehr hohem Niveau. Chapeau! Exzellente 93/100 Th.

Eine sehr gelungene Überraschung. Sollte man durchaus mitnehmen, wenn man ihn irgendwo noch findet. Ernstzunehmender Mittelklasse-Priorat aus einer kooperativenartigen Produktion. Nötigt allen Respekt ab und macht sehr viel Spaß. (10/2009)

14,5°; mehr als 60 Jahre alte Grenache und Carignan, ergänzt durch Cabernet Sauvignon und Syrah; Getrennt über 22 Tage vergoren und dann in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut; Fl. N° 9.731

Runde 1 (blind): Schwarzrot. Offene Nase. Dunkel und mystisch. Am Gaumen nicht ganz so auffächernd, aber harmonisch und gut zu trinken. Dunkle Noten, sehr geradeaus, sehr ehrlich, schöne Frische, angenehmer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tiefes dunkles Rot. Süße Frucht-Kokos Nase. Am Gaumen süße Frucht, eher einfach gestrickt, Noch reichlich Tannine, Eher schwierig. 89 VP

Runde 2 (blind): Unverändert schöne offene Nase. Am Gaumen eine Mineralikfaust, dunkle Noten und geradeaus. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Deutlich verbesserte Nase, von Kokos ist nichts mehr zu riechen, heute mineralische Nase. Am Gaumen heute bessere Balance, frisch, zupackend. Nicht das große Prioratkinno, aber ein feiner kleiner Wein. 90 VP

Runde 3: Die Nase gefällt mir heute besser, liegt sicher am nicht mehr so präsenten Kokosgeruch. Am Gaumen süße rote Frucht, Tannin und eine sehr präsenste Frucht, leider nicht ganz harmonisch miteinander verbunden. 89 VP

Schöne und offene Nase, am Gaumen sehr fruchtbetont. Für mich unverändert zur 2. Runde. 93/100 Th. Exzellenter Nachhall.

Runde 4: Sehr animierende und tiefe Nase, dichte süße Frucht, Holzaromen. Am Gaumen rote Frucht, präsenste Säure, die etwas unharmonisch daherkommt, noch reichlich Tannin, das auch im Abgang spürbar ist. Hat noch Reserven. 89+ VP

Für mich heute hinsichtlich der Säure etwas bissiger, wirkt tatsächlich etwas unharmonischer als an den Tagen zuvor. Auch wenn er mir heute etwas weniger Spaß macht, so hat er aufgrund seiner Struktur und seiner Tannine noch Reserven. Insgesamt aber für den großen Hersteller ein Erfolg. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(09/2014)

Roureda Llicorella Blanc; 2005 weiß;

Funkelndes blasses Gold, konzentriert und ölig. Leicht geöffnet in der Nase, viel Mango und Maracuja, cremig und sehr sauber fruchtig ohne jeden Schnickschnack wirkend, legt auch an der Luft deutlich zu. Kräftig, aber nicht ohne Feinheiten am Gaumen, harmonisch... Auch am Gaumen bleibt die vordergründige Frucht, sehr gekonnter Ausbau und ein Muster an Gefälligkeit, vielleicht sogar eine Spur zu glatt. Die Frucht wirkt sehr reif, aber nicht überreif, der Wein zeigt bei aller Wärme auch eine angenehme Frische und hat einen ebenfalls sehr sanften Abgang. 89+/100 Th.

Exotischere Nase (frisch geriebene Orangenschale), offener als am Vortag, klarer in der Frucht. Die vielen Zitrusfrüchte verleihen eine schöne Frische, gut harmonisiert. Da geht noch was. 91-92+/100 Th.
(04/2008)

Ebenso üppig und expressiv in der Nase wie der Weißwein von Sangenis I Vaque, aber eine Spur braver und sehr exotisch. Sonne im Glas. Am Gaumen ein Fruchtkorb auf Sägespänen, frisch, aber auch fordernd. Hinterlässt ein gespaltenes Herz in mir. Schmeckt wie ein Wein aus trocken ausgebauten PX-Trauben. Braucht Zeit. Exzellente 94+/100 Th.

Frisch gesägtes Holz in der Nase. Am Gaumen viel Holz, Kokos, mittlerer Abgang, unharmonisch. Braucht noch Zeit. 84+ VP

Reiferer, sehr komplexer Duft. Ein offener Wein mit opulentem Duftstrauß – charaktervoll, nicht dem Mainstream unterworfen und auch am Gaumen sehr voll. Sehr gute 92/100 Th.

Holzaromen und leicht rauchige Eichenchips in der Nase. Mandarine. Am Gaumen Eiche und Korkverdacht. Unsauber. 78 VP
(01/2010)

Leicht offene Nase, würzig und mit Anflügen an Zitrusfruchtnoten. Am Gaumen ein Mix aus verschiedenen Zitrusfrüchten und Assoziationen an Baumblüte exotischer Bäume (Magnolie, Rhododendron). Wirkt insgesamt sehr frisch und zeigt sich auch nach 5 Jahren durchaus als Durstlöcher. Recht langer Nachhall. Sehr guter Wein 88/100 Th.
(12/2010)

Roureda Llicorella; 2005 rot;

Funkelndes Rubinrot. Einfach gestrickte, kirschbetonte, fruchtige Nase, einige Fassnoten und einen Hauch Marzipan, am Gaumen fruchtig – mineralisch mit deutlicher Fruchtsüße in der Attacke, später kräutrige Noten (Thymian). Der Wein wirkt gefällig und ist mittelgewichtig, aber auch recht kurz. Die im Abgang betonte Säure weist darauf hin, dass die Komponenten noch nicht ganz miteinander verwoben sind. 86/100 Th.

Alkoholische Note in der Nase, die mit dem Schwenken verfliegt, es kommt dann Kirsche und Eichenwürze durch. Am Gaumen eine schöne Frucht, aber etwas zu süßlich und der Wein ist insgesamt etwas kurz. 84 VP

Sehr frische, belebende Säure bei insgesamt recht einfachem Eindruck, wirkt noch immer etwas unausgewogen. Der zweite Tag bringt nicht wirklich einen Vorteil für den Wein. 85/100 Th.

Keine Verbesserung sondern leicht abgebaut 83 VP
(04/2008)

Sehr einfacher, aber nicht genussfreier Basispriorat. Begeistert zwar nicht wirklich, aber enttäuscht auch nicht. Typische Poboleda Schiefer mit ein wenig roter Frucht, unkompliziert zu trinken. Gute 86/100 Th. (12/2010)

Tag 1: Offene, überraschend gute und klare Kirschnase. Am Gaumen eine fast beißende Mineralik, auch hier wieder Kirschen, dazu noch Preiselbeeren. Sehr frischer Wein, vom Typ Durstlöscher. Besser als vermutet. 89+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Harmonischer und runder als am Tag 1. Überraschend gut entwickelter Basiswein. 90/100 Th.

Tag 3: Steht auch am 3. Tag sehr gut im Glas und schließt an den Eindruck des zweiten Tages an. Respekt, denn hier haben wir einen Wein, der vor Ort deutlich unter 10 € kostet, dem ich aber bislang nie so viel abgewinnen konnte. Und nun, nach 7 Jahren kann man selbst diesen Wein mit Spaß trinken. Sehr solide Qualität. 90/100 Th. Sehr guter Wein. (12/2012)

Roureda Llicorella Selecció Especial; 2006 rot;

Auf der Fira 2008 gekostet. Üppige fruchtige Nase, schöne Frucht am Gaumen, mehr Finesse als Kraft. Interessantes PGV. 91+/100 Th. (05/2008)

Roureda Llicorella Gran Selecció Vitis 60; 2006 rot;

Überwiegend Grenache und Carignan mit einem Mindestalter von 60 Jahren, dazu etwas jüngere Syrah.

Ansprechende fruchtbetonte Nase, nicht all zu offen, aber am Gaumen schon sehr gut zu genießen und die Frische des 2006er Jahrgangs zeigend. Am Gaumen sehr klar und ausgewogen, Tiefe und Struktur fehlen etwas. 91+/100 Th. Sehr guter Wein. (04/2013 – Poboleda – Dorfverkostung)

Sehr holzwürzige Nase. Ein Wein, um auf den Boden zurück zu kommen. Zeigt eine schöne Attacke am Gaumen, verblasst dann aber wieder recht schnell. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein. (05/2013 – Tast de Professionals)

Enuc; 2007 rot

Blind: Verhaltene, etwas künstliche Nase, hinten raus Schiefer. Wirkt etwas gemacht. Am Gaumen ebenso etwas unharmonisch und eher jahrgangsuntypisch. In dem Stadium nicht mein Wein. 87/100 Th. Guter Wein.

Blind: Betörend fruchtige Nase. Am Gaumen schöne Frische und Frucht. Sehr trinkig.
90+ VP

3 Tage später offen nach verkostet: Am ersten Tag zum Teil als nahezu untrinkbar von Norbert Kreutzer eingestuft und durch die Bank weg ohne große Begeisterungstürme ganz hinten gelandet. Heute deutlich harmonischer als am Freitagabend. Mit betonter Sauerkirschfrucht lässt er sich jetzt durchaus passabel als kleiner Priorat trinken. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

4 Tage später offen nach verkostet: Für Prioratnovizen ein akzeptabler Einstieg, aber wer tiefer gräbt, merkt schnell, dass es auch deutlich besser geht. Dennoch so gut entwickelt, dass ich ihm jetzt sehr gute 88/100 Th. zugestehen mag.
(07/2010)

Tag 1 (blind): Auffällig in der Farbe – relativ hell und durchscheinend. Zeigt eine offene kirschbetonte Nase, in der aber auch Anklänge an Walderdbeeren und Schiefer zu finden sind. Am Gaumen dann mächtig Schiefer, dazu saure Kirschen und rote Johannisbeeren, baut Druck auf und ist sehr frisch. 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Wirkt heute etwas liköriger und auch etwas disharmonisch. Die Säure macht den Wein heute recht straff. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3. Heute besser balanciert und sehr glatt wirkend. Im Abgang eine Schieferplatte. 89/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Unverändert zum 3. Tag. 89/100 Th. Sehr guter Wein.
(06/2012)

Roureda Llicorella Classic; 2007 rot;

50% Grenache, 30% Carignan, 20% Merlot und Cabernet Sauvignon, 1 Jahr im Barrique. Reicher und kompletter in der Nase als der Tendra, erinnert sofort an die reife volle Frucht vieler guter 2007er. In der Farbe wie auch in der Nase grenachebetont, am Gaumen ein mittlerer Körper, aber leider auch ein etwas trocknendes Tannin. Einfach gestrickt, braucht aber noch ein wenig Zeit. Der Trinkfluss wird durch das trocknende Tannin etwas gehemmt. 89+/100 Th. Sehr guter Wein.
(04/2013 – Poboleda – Dorfverkostung)

Senorio de Convey – Crianza; 2008 rot;

Die Farbe entsprechend jung, nicht wirklich dunkel und einen Stich ins Violette gehend, aber auf weißem Papier hinterläßt er schöne funkelnde Reflexe, die fast burgundisch aussehen. Beim Schwenken des Glases unerwartet schöne Kirchenfenster, die Viskosität ist gegeben, so wie man es bei einem sehr guten Wein erwartet.

In der Nase erst mal nicht viel, er gibt sich spröde und zugeknöpft, so dass ich erst mal bissel was in der Küche verrichten gehe. Eine Stunde später kommt eine zarte würzige und beim tiefen Reinriechen leicht likörige Nase heraus, nichts unangenehmes oder Störendes, aber auch keine Nase, die Staunen macht. Alles sehr brav und im Lot.

Am Gaumen Kirsche und eine kühle Frische, bleibt auch hier eher verhalten und leichtgewichtig – halt ein 2008er. Auch hier wieder nichts, was stört, aber auch nichts, was spontan begeistert. Klar, präzise und sauber. Im Abgang dann leicht staubige Schiefertöne, aber nicht diese immense schiefrige Säure, die man als Kenner sofort beim Klang des Namens Poboleda erwartet. Er erschlägt weder, noch macht er sonderlich neugierig auf mehr, er bleibt kurz und zeigt keinerlei Tiefe oder Komplexität, aber das erwartet man ehrlicherweise nicht wirklich bei einem 5 € Wein. Er bleibt ganz nett zu trinken, zeigt auch ein wenig seine Herkunft und bietet einen fairen Gegenwert für das kleine Geld was er kostet. Mehr muss, mehr kann und mehr darf man auch nicht erwarten. Ein versöhnlicher Wein. 86+/100 Th. Guter Wein.
(01/2012)

Tag 1: Der Wein für Lidl zeigt eine erdige, dunkelfruchtige Nase, solide, durchaus ansprechend und sogar einladend. Am Gaumen ausgewogen, mittelgewichtig und mit einer staubigen Mineralik. Eine überraschend gute Performance und am Ende ein exzellentes PGV, selbst für den doppelten Preis wäre dieser Wein okay. Ich honoriere den Wein in der ersten Runde mit 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Der Senorio de Convey 2008 von Lidl bestätigt am 2. Tag seine Spitzenposition, erneut die sauberste und intensivste Nase, kann ebenfalls leicht zulegen und ist durchaus ein schöner Basispriorat, der neugierig auf das Gebiet machen kann. Typischer einfacher Prioratwein, der einfach gut und unkompliziert zu trinken ist. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Und auch beim Senorio de Convey 2008 von Lidl brennt am 3. Tag nichts an. Unverändert 91/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Noch immer okay, aber er ist etwas leidenschaftsloser als an den Tagen zuvor. Glatt und etwas zu schmalzig lächelnd. Für "Sehr Guter Wein" reicht es aber dennoch. 88/100 Th.
(06/2013)

Roureda Llicorella Blanc; 2010 weiß;

100% Pedro Ximenis; sehr üppige, volle Nase, fast erschlagend. Ein Nasentier, welches seine Liebhaber finden kann. Bei einer hellgoldenen Farbe kommen sehr florale Noten aus dem Glas, Akazien und Lindenblüte, der Frühling grüßt. Wird im Barrique ausgebaut und bleibt 6 Monate darin, in der Nase haben wir allerdings keinen vordergründigen Holzton. Am Gaumen relativ frisch, eine Mischung aus cremigem Schmelz, dazu wieder diese Blüten, ja ein Frühlingswein...

Am Gaumen weniger aufdringlich als in der Nase, sehr ausgewogen und mit mittlerem Abgang nach Mandelkuchen. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.
(04/2013 – Poboleda – Dorfverkostung)

Tendral Seleccion; 2010 rot;

Leicht kirschtig – cremige Nase, etwas Joghurt, durchaus angenehm und sehr sauber. Klar als Priorat zu erkennen, nicht all zu üppig und reich, sehr einfach, aber angenehm zu trinken. Den

Gaumen etwas belegende Tannine und ein leicht frischer Abgang. Der Wein für die große Distribution (Discounter-Niveau) ist durchaus akzeptabel, auch vom PGV her. 87+/100 Th.
Guter Wein.

(04/2013 – Poboleda – Dorfverkostung)

Roureda
LLICORELLA
Blanc

Las peculiares uvas de Pedro Ximénez son vendimiadas con sobremaduración y fermentadas en barricas de roble francés sobre sus propias lías durante 7 meses. De peculiar color amarillo dorado, su aroma es intenso, exótico, dulzón y con notas ahumadas. En boca es graso, cálido con recuerdos a pulpa de fruta tropical, cremoso con matices de roble y fondo especiado.

Recomendamos decantarlo para su degustación y servirlo entre los 7 y 9° C.

PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada

 75cl 
14%vol
Contiene Sulfitos

8 411045 710823


Embotellador: Unió Agrària Cooperativa S.C.C.L.
Joan Oliver 16-24 43206. España. R.E. 29.006.00 (Poboleda)

Roureda Llicorella Blanc; weiß - Rückseite

Roureda
LLICORELLA
2005

*Sol, i de dol, i amb vetusta ganella
Em veig sovint per fosques solituds
En prat ignots i munts de llicorella
I gorgs pregons que m'aturen, astuts*



PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada

 **CELLERS UNIÓ**

Roureda
LLICORELLA
Negre

En la zona del Priorat cultivamos la Garnacha, Mazuela, Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo. Estas uvas son maceradas en su propia piel durante 15 días y fermentadas por separado. Envejece en barricas de roble francés y americano. Tinto de color cereza picota y reflejos morados con aroma de frutos negros y notas tostadas. En boca es potente, concentrado con recuerdos a confituras y cacao. Postgusto muy largo y equilibrado. Recomendamos decantarlo y servirlo entre 16 y 18° C

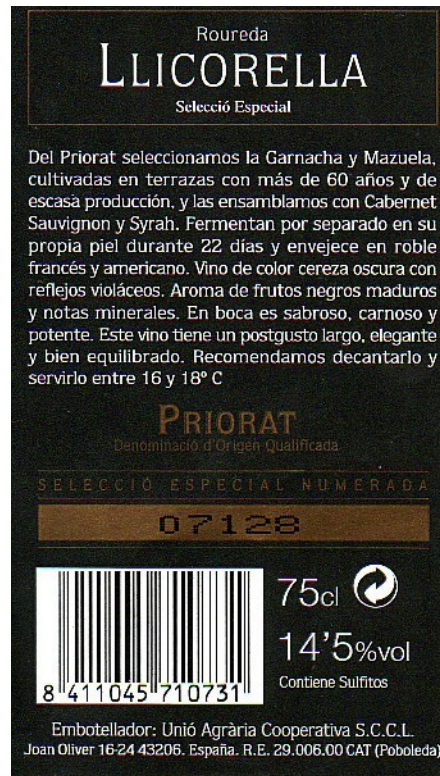
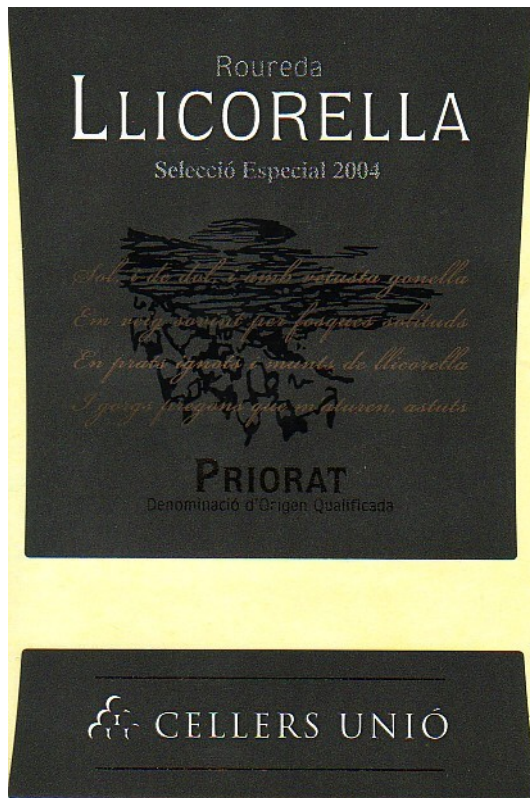
PRIORAT
Denominació d'Origen Qualificada

 75cl 
14,5%vol
Contiene Sulfitos

8 411045 712711

Embotellador: Unió Agrària Cooperativa S.C.C.L.
Joan Oliver 16-24 Reus. España. R.E. 29.901.06. CAT (Poboleda)

Roureda Llicorella Negre; rot



Roureda Llicorella Selecció Especial; rot



Jordi Puxeu I Vaque und Rosa Cabré in einer Parzelle von Cellers Unió bei Poboleda. (TH)



Alte Reben sind dort an einem Costers Hang.

(TH)



Landschaft mit Mandelbäumen und Weißweinreben ebenfalls bei Poboleda. (TH)



Hier stehen uralte Pedro Ximenez auf einem Costers Hang. (TH)



Neue Cabernet Sauvignon Anlage mit Blick auf die Montsant Felsen. (TH)



Flachlage auf der Höhe mit wunderschönem Fernblick. (Cellers Unió - Poboleda) (TH)