

El Molar

Cal Grau

Finca La Solana - Ctr. El Molar a El Lloar km 2,5
El Molar

Telefon: -

Fax: -

Web: www.grupohebe.com

Mail: -

Weine im Führer:

Badaceli 2004 rot	85
Epileg 2004 rot	96
Les Ones 2005 rot	93
Les Ones 2006 rot	91
Badaceli 2012 rot	91
La Petite Agnès 2014 rot	88
Badaceli 2014 rot	93
La Petite Agnès 2015 rot	90
La Ninota 2015 rot	91

Verantwortlicher Önologe alt :

war Miquel Pinol

Auch die große und auf der iberischen Halbinsel allseits bekannte Osborne Gruppe engagierte sich im Priorat. 40 ha. Land in Lagen zwischen 200 und 290 m Höhe wurden in El Molar aufgekauft, um den Celler Cal Grau mit eigenem Rebbesitz zu versorgen. Dabei wurden hundertjährige Olivenbäume und auch mehrere Waldstücke erhalten, um ein Gleichgewicht in der Natur zu fördern. Beim Bepflanzen stützte man sich auf die priorattypischen Sorten, ergänzt durch Cabernet, Merlot und Syrah. Auch auf einige alte Rebstöcke konnte man zurückgreifen. Unterschieden wurden acht verschiedene Terroirs. Es wurde auf Handlese unter Verwendung kleiner 18 kg-Boxen gesetzt, bevor die Weine unter Verwendung französischer Eiche im ultramodernen, avantgardistischen Kellereigebäude ausgebaut wurden.

Im Jahr 2002 gab es erstmals den Les Ones, 2003 kam der Badaceli dazu, die anderen Weine wurden 2004 erstmals herausgegeben.

Eigenes Olivenöl rundete die Angebotspalette ab.

Der La Ninota als preiswerter Basiswein besteht aus allen fünf Rebsorten. Aus einer Erntemenge von etwa 4000 kg pro ha entstehen jährlich etwa 15 – 25.000 Flaschen, die nach etwa 6 monatigem Ausbau in französischen Fässern abgefüllt werden.

Der Badaceli wurde jedes Jahr aus nur den besten Trauben nach doppelter Auslese (im Weinberg und auf dem Selektionstisch) produziert. Er besteht aus Grenache, Carignan und maximal 10% Cabernet Sauvignon. Die Sorten werden getrennt ausgebaut. Maximal 40.000 Flaschen pro Jahr werden gefüllt.

Les Ones besteht hauptsächlich aus etwa 40 Jahre alten Carignan, sorgfältig selektierter Trauben. Hinzu kommen je nach Jahrgang geringe Anteile Grenache und Syrah.

Die Besichtigung des Betriebes und eine Verkostung der Weine war nicht möglich.

Bedingt durch die ökonomische Krise in Spanien mußte das Projekt leider vor einiger Zeit aufgegeben werden. Hier und da findet man noch vereinzelt Weine, produziert wird nicht mehr, es gibt aber Nachfolgeprojekte, die Weinberge und Keller für ihre Zwecke nutzen.

Weine:

La Ninota	PG : 1
Badaceli	PG : 2
Les Ones	PG : 3
Épileg	PG : 5

Verantwortlicher Önologe neu :

Francesc Vernet

Nach dem Zwischenintermezzo von Agnès de Cervera auf dem Gelände von Cal Grau gibt es inzwischen einen Neustart unter dem alten Namen, aber mit Francesc Vernet als neuem verantwortlichen Önologen, er von Agnès de Cervera übernommen wurde.

Auf der Fira 2016 wurden erstmals zwei Weine vorgestellt, die Namen erinnern an beide vorherigen hier produzierenden Betriebe. 2017 kam dann der La Nitota als 2015er hinzu.

Weine:

La Petite Agnès	PG : 1
La Ninota	PG : 1
Badaceli	PG : 2

Verkostungsnotizen :

Badaceli; 2004 rot;

Etwas einfache Frucht und recht verschlossene Nase, viel Sauerkirsche und etwas zu betonte Säure, recht teuer, für das, was er bietet. Gute 85/100 Th. *(11/2007)*

Épileg; 2004 rot;

14,5°; Grenache und Carignan aus der Einzellage Finca La Solana de Cal Grau; 1.993 Flaschen

Runde 1 (blind): Schwarzrote dunkle Nase, dunkel und sexy, sehr nobel auch am Gaumen mit betonter Mineralik. Ausgewogen, mittlerer Körper, griffig und kühl, leicht explosiv am Gaumen, elegant und mit noch viel Potential. Sehr langer Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blickdichtes tiefes Schwarzrot. Feine, sehr betörende Nase. Rote und schwarze Früchte, Zartbitterschokolade. Sehr elegant, sehr mineralisch am Gaumen, fast schlank, trotzdem sehr tief, schneidender mineralischer Extrakt. Wunderbarer langer Abgang. 94+ VP

Runde 2 (blind): Bestätigt sich in jeder Hinsicht, sehr animierende Nase, am Gaumen wunderbar elegant und rund, tolle Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein. Clos Fontá?

Sehr dunkle Nase, Zartbitterschokolade. Am Gaumen sehr mineralisch, zupackend mit feinem Extrakt und beeindruckender Länge. 95+ VP.

Runde 3: Betörende Nase. Nobel und dunkel am Gaumen, dabei auch sehr frisch. Leider heute ein wenig trocknendes Tannin. Aber immer noch groß. 96/100 Th. Großer Wein.

Sehr animierende mineralische Nase, am Gaumen sehr harmonisch und elegant, mit sehr feiner salziger Mineralik, die im Abgang sehr lange anhält. 95+ VP

Runde 4: Sehr dichte Nase, Oliven, Walnüsse, Kräuter, sehr mineralisch, vielschichtig, wandelt sich dauernd, am Gaumen zupackend und begeisternd vielschichtig, dreht heute nochmals richtig auf. Insgesamt sehr ausgewogen und harmonisch mit sehr langem Abgang. 96+ VP

Legt heute noch einmal zu. Offene, betörende Nase, am Gaumen explosiv und sexy, erneut sehr elegant und lang. Kein trocknendes Tannin mehr, aber dafür eine schöne Llicorella Note. Wunderbarer, komplexer Wein. 97/100 Th. Weltklassewein.
(09/2014)

Les Ones; 2005 rot;

Verkostet im BonViUre aus einer einen Tag geöffneten Magnum, ca. 40% geleert. Dunkles Rot, offene, fruchtbetonte Nase, sehr harmonisch und elegant, aber dadurch auch etwas zu glatt. Gutes Tannin und eine relativ geringe Säure kennzeichnen diesen sehr gut gemachten Wein, der aber dennoch von allem etwas zu wenig hat. 93+/100 Th.
(02/2008)

Les Ones; 2006 rot;

Auf der Jahrgangspräsentation in Falset verkostet. Schöne Frucht, aber etwas adstringent und kürzer als viele andere der vorgestellten Spitzenweine. 91/100 Th.
(05/2008)

Badaceli; 2012 rot;

60% Grenache und 40% Carignan, 20% alte Reben; Reicher und komplexer als der Petite Agnès, frisch, Noten von Eukalyptus und Kräutern, relativ reichhaltig in der Aromatik und sehr voll am Gaumen für den Jahrgang 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2016)

La Petite Agnès; 2014 rot;

Je 50% Grenache und Carignan, 4 Monate Fassausbau. Recht einfach zu trinken, frisch, aber mit wenig Tiefe und wenig Struktur. Ein kleiner, sehr guter Wein, aber nichts wirklich Besonderes. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2016)

Badaceli; 2014 rot;

60% Grenache, 40% Carignan. 14 Monate Ausbau im französischen Barrique, sehr klassisch und mit sehr viel Mineralik im Abgang. Rotfruchtig, dazu Edelhölzer wie Zeder und Sandelholz. Hat etwas mehr Kraft als der Durchschnitt der 2014er, ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Klassisch, sehr delikat, macht schon recht viel Spaß. 92+ VP
(04/2017)

La Petite Agnès; 2015 rot;

Einfach und fruchtbetont, klar und geradeaus. Im Abgang Schiefermineralik und ein leicht samtenees Tannin. Sehr gut balanciert und trotz seiner Jugend schon gut zu trinken. Unkomplizierter Spaßwein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Klassischer kleiner Priorat, sehr gut zu trinken. 90+ VP
(04/2017)

Bodegas Cal Grau; La Ninota; Priorat – El Molar; 2015 rot;

60% Grenache, 30% Carignan, 10% Syrah. Sehr schöne Nase, aromatischer und charakterstärker als der Petite Agnès, gefällt mir insgesamt noch besser. Ausgewogen und mit schöner Frucht. Benötigt ebenfalls noch etwas Reifezeit, ist aber nicht so wuchtig im Tannin wie viele andere 2015er. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Frucht und Würze, gut zu trinken, noch Tannin-Reserven. 90 + VP
(04/2017)



Vom Nachbarn Portal del Priorat kann man zum Keller von Cal Grau blicken.

(FK)