El Molar

La Perla del Priorat, S.L.

Mas dels Frares s/n.
El Molar

Telefon: 977825202 bzw. 686 57 39 61
Fax: 977825073
Web:

Mail: frares@laperladelpriorat.com

Weine im Führer:

Comte Pirenne 1999 rot	91
Comte Pirenne 2000 rot	92
Comte Pirenne Sel. 2000 rot	94
Comte Pirenne 2001 rot	96
Clos Les Fites 2002 rot	91
Comte Pirenne 2002 rot	92
Clos Les Fites 2003 rot	92
Clos Les Fites 2004 weiß	91
Noster 2004 rot	92
Clos Les Fites 2004 rot	94
Clos Les Fites 2005 weiß	91
Noster Inicial 2005 rot	88
Noster Crianca 2005 rot	93
Noster Crianca 2006 rot	94
Clos Les Fites 2006 rot	92
Noster Crianca 2007 rot	94
Clos Les Fites 2007 rot	95
Clos Les Fites 2009 weiß	95
Clos Les Fites 2009 rot	95
Clos Les Fites 2010 rot	94

Winzer / Önologe:

Montse Cereceda; Moises Virgili

Das Mas dels Frares bei El Molar ist eines der ältesten Weingüter im Priorat. Es wurde bereits im 15. Jahrhundert erwähnt und in den folgenden Jahrhunderten entwickelte sich hier der Weinbau – bis zu 90.000 Rebstöcke werden verzeichnet. Seit Beginn des 18. Jahrhunders waren die Weine unter dem Namen La Perla del Priorat bekannt.

Yves Pirenne, gebürtiger Belgier und später als Schriftsteller in der Schweiz lebend, kaufte dieses wunderschöne bauliche Ensemble in traumhafter Lage und Abgeschiedenheit, um hier ein Hotel mit Restaurant und Weinbau zu betreiben. Sein Sohn Charles, quirlig, unwahrscheinlich gastfreundlich und weltoffen, war nach seinem Jura Studium mehr davon angetan, große und die Natur respektierende Weine zu schaffen, als sich mit den Menschen über alle Nichtigkeiten des Lebens zu streiten. Acht junge Freunde, betrieben gemeinsam das Weingut mit 24 ha. eigenen Rebpflanzungen inmitten eines 100 ha. umfassenden Besitzes. Das Hotel – Restaurant musste dem Weinkeltern weichen, wo ehemals Bar und Küche waren, werden heute Trauben selektiert und verarbeitet.

1998 wurden insgesamt 70.000 Rebstöcke gepflanzt, um die zum Teil erhaltenen alten Reben auf dem Grundstück (u.a. etwa 1.000 zu dem Zeitpunkt 25jährige Cabernet Sauvignon Stöcke) zu ergänzen. Im Einzelnen waren dies 8.000 Stöcke Cabernet Sauvignon, 40.000 Stöcke Grenache, 1.000 Stöcke Grenache Blanc, 3.000 Stöcke Pedro Ximenez und 18.000 Stöcke Carinena.

Der jetzige Keller, untergebracht im ehemaligen Brüderhaus der Ordensbrüder des Klosters von Scala Dei, welches bis auf das 15. Jahrhundert zurückführbar ist, wurde erst 2004 errichtet und modern ausgestattet. Dennoch gibt es die Weine bereits seit 1999 (Comte Pirenne und Clos Les

Fites). Der Semi-Crianca Noster kam 2003 dazu.

Eine witzige Anekdote gibt es zum 1999er Comte Pirenne. Zu der Zeit beriet René Barbier (III) die Familie und als beim Gärprozess die Temperaturen nach oben schossen (es gab hier damals noch keine Möglichkeit der temperaturgeregelten Gärung) bekam René die Panik:
« Unbedingt sofort kühlen ! »
Man fuhr so schnell es ging an den nächsten Mittelmeerhafen und kaufte den Fischern Eiswürfel ab, um damit die Temperaturen wieder nach unten zu bekommen...

Sollte der Jahrgang einmal keine bestmögliche Qualität versprechen, wird wie in 2003 auf die Herausgabe des großen Weines verzichtet.
Verarbeitet werden ausschließlich eigene Trauben, die von einem kleinen erfahrenem Team per Hand gelesen werden. Im 24 ha großen Weinberg läßt man keinerlei Chemie zu. Es wird per Hand gelesen und abgebeert. In Jahren wie 2007 wurden bis zur Hälfte der Trauben durch eine Grünlese ausgesondert, um höchste Qualität zu erhalten.

Vom Comte de Pirenne werden jährlich 1.500 bis 2.500 Flaschen gefüllt, nachdem der Wein (50% Grenache, 30% Carinena und 20% Cabernet Sauvignon von überwiegend 30 bis 50 Jahre alten Reben, zum Teil zugekaufte Trauben von sehr alten Reben) in neuen Fässern aus 100% französischer Eiche ausgebaut wurde. Als Besonderheit werden hier auch 0,5l Flaschen angeboten.

Beim roten Clos Les Fites werden seit dem Jahrgang 2004 die angestrebte jährliche Flaschenanzahl von 25.000 Flaschen erreicht. Der Wein wird aus 9 bis 35 Jahre alten Rebstöcken gewonnen (55% Grenache, 25% Carinena, 20% Cabernet Sauvignon). Auch hier 100% französisches Holz, allerdings nur 25% neue Fässer, der Rest ist Zweitbelegung.

Aus 7 bis 18 Jahre alten Reben (55% Grenache, 45% Carinena zu 50% aus Zweit- und Drittbelegung der Fässer, 50% nur Ausbau im Edelstahltank) wird der Noster hergestellt. Hier werden inzwischen 30.000 Flaschen jährlich gefüllt.

Eine kleine Rarität ist der weiße Clos Les Fites aus 70% Pedro Ximenez und 30% Grenache Blanc. Nur 1.800 bis 2.000 Flaschen gibt es von diesem Wein, der vier Monate lang neues französisches Holz gesehen hat. Drei bis vier Jahre Kellerreife werden hier empfohlen, bevor der Wein sich vollkommen entfaltet.

Leider verstarb Charles Pirenne viel zu früh im März 2010 im Alter von 28 Jahren.

Zu viele Ideen waren zu dem Moment nur angerissen und zu viele Projekte – auch bezüglich neuer Weine – sind leider damit erstmal nicht verwirklichbar geworden.

Der Tod von Charles hinterließ eine große Lücke – auch in der Arbeit von La Perla del Priorat. Nach einigen chaotischen Monaten fanden sich zunächst drei junge Mitstreiter, die im Geiste von Charles weiter machen wollen, der Schweizer Barthelemy Pralong ist aber inzwischen aus dem Projekt, welches jetzt unter dem Namen **Estriacus, SL** firmiert, wohl nach letzten Informationen wieder ausgestiegen.

Ich hätte mir gewünscht, dass das Erbe von Charles Pirenne auch in Zukunft auf der Landkarte des Priorat exponiert sichtbar geblieben wäre. Leider ist dies mit Estriacus nicht eingetreten.
Und so lebt Charles Geist nur noch in den wenigen noch ungetrunkenen Flaschen seiner Weine und auf dieser ihm gewidmeten Seite.

Ich habe auch persönlich mit ihm einen guten Freund verloren. Er war einer der Ersten, der mich nicht nur bezüglich des Prioratführerprojektes unterstützte und bei dem ich stets ein gemachtes Bett hatte, wenn ich auf Recherchefahrt im Priorat unterwegs war. Ihm verdanke ich es auch, dass ich mit dem Aufbau meiner Prioratführerselektion begann. 10 Jahre ist das nun schon her...

Weine:

Noster Inicial	PG : 1
Noster Crianca	PG : 2
Clos les Fites (rot, weiß)	PG : 2
Comte Pirenne	PG : 4

Verkostungsnotizen:

Comte Pirenne; 1999 rot;

Der erste Jahrgang dieses Weins, noch unter Beratung von René Barbier (III) vinifiziert. Aus der Magnum getrunken. Anfangs gekochte, überreife Aromen, die aber verfliegen. Der Wein wird Stunde um Stunde immer schöner und endet für mich bei sehr guten 91/100 Th.

Gekochte Früchte in der Nase, sehr trinkig, entwickelt sich im Laufe des Abends zu einem echten Spaßbringer. 90 VP *(05/2008)*

Offene Nase, gute Komplexität, setzt aber vor allem auf Eleganz, es fehlt aber die Tiefe des 2001ers. Jetzt auf dem Punkt zu trinken. (aus der einen Tag offenen Normalflasche) Exzellente 93/100 Th. *(02/2009)*

Comte Pirenne; 2000 rot;

Deutlich verschlossener als der 1999er, kompakt und komplett am Gaumen, kraftvoll und mit Körper, aber noch nicht im besten Trinkmoment. Sehr gute 92+/100 Th. (aus der einen Tag offenen Normalflasche) *(02/2009)*

Comte Pirenne; Seleccio; 2000 rot;

Entwickelte, reife Nase, sehr harmonisch und mit viel Spaß zu riechen und zu trinken, tief, reife Brombeeren, Schwarzkirsche und Pflaumenmus, Schiefersplitter und ein frischer, warmer Wind, am Gaumen voll und ausgewogen, macht viel Spaß, im Abgang ein leichter Hauch von Bitterschokolade und frisch gemahlenem Röstkaffee. Ich bin bei exzellenten 93 bis 94/100 Th. dabei. (2 Tage offene Flasche) *(02/2009)*

Comte Pirenne; 2001 rot;

Dunkles, fast schwarzes Rot mit leichtem Reiferand, rote Johannisbeere und Llicorella wabern in Wellen, ein rostiger Wasserhahn ist auch da. Am Gaumen wirkt der Wein viel feiner als in der Nase, viel Frucht wetteifert mit etwas frischem Tabak und Kräutern bei sanftem, samtenen Tanninen. Die eiserne Faust im Samthandschuh. 93+/100 Th.

Was ist hier am zweiten Tag los? Ein Superpotential zeigt sich. Der Wein würde sich in der Form auch als Bestechungsgeld eignen. Große 97/100 Th. Eine Entdeckung.

Tiefes Dunkelrot. Dezente Frucht- und Schiefernoten kommen und gehen in Wellen, ein gaumenauskleidender Kirsch- Brombeerjoghurt, sollte in jetzigem Zustand dekantiert werden, er dreht wie verrückt auf und hat noch viel Potential. 94+ VP

Auch in meinen Augen am 2.Tag toll entwickelt, Supernase und Klassewein! 95 VP
(01/2008)

Dunkles Kirschrot mit super Funkeln. Dichte kompakte Nase, offen, aber nicht üppig, dunkle Frucht, Bigarreaukirsche, Cassis, feine mineralische Note, aber weniger schieferig. Sehr harmonisch, Kraft und Finesse vereinen sich auf hohem Niveau. Im Laufe der Zeit legt er immer mehr zu und wandelt sich, röstige Aromen und Edelhölzer lassen ihn nobler erscheinen. Auch am Gaumen sehr viel Spaß und toll balanciert. Vielleicht im Stil etwas internationaler, aber unbestritten ein großer Wein. 96/100 Th.

Am Folgetag noch immer groß, aber etwas abgeschliffener. So als würde man die Konturen nur hinter einer Gardine sehen. 95/100 Th. Aus der 0,5 l Flasche.
(05/2008)

Am selben Tag wie Torsten verkostet, habe ich ebenfalls eine 0,5 l Flasche gegen 20 Uhr geöffnet und gegen 22 Uhr im Glas:

In der Nase: Feine Röstaromen, Kirschkompott, würzig, eine Spur weißer Pfeffer, nach einiger Zeit noch Lakritze, Rosinen und Zedernholz. Insgesamt schöne reife Nase.

Am Gaumen würzig, balsamische Noten, weich und warm, elegant und vielschichtig. Schmeichelt dem Gaumen. Sehr dicht und reif. Blind getrunken hätte ich sicher nicht auf einen Priorato getippt. 93 VP
Interessant wäre jetzt der Vergleich mit einer 0,7l Flasche.

Die Röstaromen in der Nase sind etwas im Hintergrund, die vollreifen leicht gekochten Kirschen sind dafür präsenter, auch das Zedernholz ist nur noch leicht wahrnehmbar. Am Gaumen frisch mit einem guten Schuss Säure.
Wunderbar lang. Hat sich doch etwas verändert zu gestern, anders, aber nicht schlechter. Ich bleibe bei 93 VP. *(05/2008)*

Offene, üppige und sehr komplexe Nase, sexy, frisch und mit ersten Reifearomen. Auch am Gaumen sehr komplex und immer wieder neue Nuancen zeigend. Schöne exotische Würze. Kraft und Finesse begegnen sich in diesem Wein in bester Harmonie. Dieser Wein klopft an die Pforte des Paradieses der Weltklasseweine. Zwei mal je 97/100 Th. – Weltklasse.
(11/2009)

Üppige, reiche Nase. Sehr komplex in der Nase, wie auch am Gaumen. Dort explodieren die Aromen förmlich, der Gaumen wird komplett ausgekleidet, dabei verbleibt der Gesamteindruck stets sinnlich und verführerisch. Ganz nah der Perfektion. Ein Gaumenorgasmus. 98+/100 Th.

Auch am 2. Tag unverändert großer Weltklassewein. Präsentiert sich noch einen Tuck besser als die bereits überragend gute Flasche Ende November auf der Burg Rabenstein. Für diese Qualität ein sehr guter Preis. 98/100 Th. *(12/2009)*

Blind: Eine sehr noble Nase mit verführerischen, an beste Weine aus Porrera erinnernden Noten. Dieser kräftige, aber auch finessenreiche schwarze Wein baut am Gaumen dann so viel Druck auf, so dass ich eher den Montsalvat vermuten möchte. Überzeugt von Anfang an. 95+/100 Th. Groß.

95+ VP

Blind 2. Tag: Unverändert großer Wein auch in der Rückverkostung. Hier brennt nichts an. Sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Groß.

95+ VP

In der offenen Nachverkostung nach drei Tagen büßt er gegenüber den Runden zuvor nichts ein. Großer Wein mit Strahlkraft, Finesse und Ausdauer. 95/100 Th.
(10/2011)

Während der Party auf Burg Rabenstein am 19.01.2013 ohne weitere Notizen mit 98/100 Th. bewertet – Weltklassewein.

Super-elegante Nase, setzt ganz zum Schluss noch einen denkwürdigen Akzent. Auch am Gaumen pure Eleganz. Begeistert. 97 VP
(01/2013)

Auf den Punkt dekantierte Flasche – nach 18 Tagen getrunken: Was für ein genialer Stoff. Hier berührt der Geist von Charles mich mit jedem Schluck. Das Ganze grenzt schon an einen Tropfen aus dem Reich des Übersinnlichen. Und dabei hatte er es früher schon desöfteren „angedroht“, das er sich so gebärden wird. Tiefe, sinnliche, aber rockende Nase, changierend, verrucht und verführend.
Passt zum Hirschsteak in Kirsch-Preiselbeer-Soße ebenso wie zur Patti Smith CD „Trampin´“ - am Besten unter Kopfhörern. Mehr muss ich dazu nicht ausführen – außer vielleicht noch: 98/100 Th. Weltklassewein.
(02/2013)

15°; Selektion aus 40 bis 90 Jahre alten eigenen Reben (Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon) aus den Weinbrgen ring um das Mas del Frares.
Tag 1: Üppige, offene Nase, sexy und sehr tief, explosiv am Gaumen und dabei elegant, lange nachhallend. Einer der besten Weine seines Jahrganges und inzwischen eine Legende. Ein berührendes Weinerlebnis der besonderen Art. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Bestätigt seine außergewöhnliche Qualität. Ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Unverändert. Ein legendärer Wein aus großem Prioratjahrgang. Wer ihn hat, darf sich glücklich schätzen. Eile ist noch nicht nötig. Er zeigt noch immer Reserven und betört die Sinne auch noch am 3. Tag. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Immer noch viel Körper und Spiel, vielleicht inzwischen ein ganz kleiner Verlust an Spannung. Aber er bleibt Weltklasse und hebt sich in dieser kleinen Probe deutlich von seinen Mitbewerberweinen ab. Er geht von Anfang an in Führung und bleibt dort bis zum letzten Schluck. Ein Highlight des Jahrgangs. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(08/2015)

15°; 40 bis 90 Jahre alte Reben (Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon

Runde 1 (blind): Dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln, ansprechende dunkle Nase, öffnet sich mit dem Schwenken immer mehr, Nadelwald und schwarze Frucht, animierend. Am Gaumen kühl und voll, mittlerer Körper, elegant und glockenklar. Voller Nachhall, lang, guter Trinkfluß, Schiefer im Abgang. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Vollmilchschokolade, feine rote Frucht, entwickelt sich mit Luft und wird immer besser, der Gaumen wässert, ein Parfum zum Niederknien. Am Gaumen reife Frucht, feine Säure, schön gereift, feines Tannin, schmiegt sich an den Gaumen, großartig, wird noch zulegen. 97+ VP

Runde 2 (blind): Heute mehr auf Kakao und Brombeere, sehr schön. Wunderbar elegant und tief, legt insgesamt noch etwas zu. Noch immer viele Reserven. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind) : Feine, rotfruchtige Nase, dicht und betörend, wahoo! Am Gaumen dunkle Schokolade, reife Frucht, sehr fein, macht Gänsehaut, wie genial und betörend! 97+ VP

Runde 3: Großartige Weinkunst, legt weiter zu und ist ein recht pannender Erzählwein mit immer neuen Facetten. Inzwischen das ganz große Theater auf großer Bühne. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Welch großartige Nase, da bekomme ich die Nase nicht aus dem Glas, betörend feine Schokolade, rote Frucht, Schiefer, sehr elegant und schmeichelnd. Am Gaumen sehr elegant, zart, streichelt den Gaumen und explodiert dann förmlich im Abgang, vielschichtig. Begeistert mich heute in allen Belangen, ganz großer Stoff, hat noch Reserven. 98+ VP
(10-12/2016)

Clos Les Fites; 2002 rot;

Leicht offene frische Nase, etwas angebrannter Pflaumenkuchen und Kräuter, am Gaumen frisch und fast leicht, etwas Kirschjoghurt und Schieferstaub, mehr Eleganz als Kraft, gute tragende Säure, guter Abgang mit einem leichten Aromenrad. Sehr gute 91/100 Th.
(einen Tag offene Normalflasche) *(02/2009)*

Comte Pirenne; 2002 rot;

Sehr dunkles Rot mit leichtem orangenem Rand. Noch verhaltene Nase, pure Frucht, mit kühler Noblesse serviert. Der noch zu jung wirkende Wein kommt mit Pflaumenmus und einem leichten Bitterton daher, die Mineralik wirkt fast stahlig-schnittig. Kühle Frucht – im Antrunk schnittig und kraftvoll, im Abgang immer feiner werdend mit sanftem Nachhall. 92+/100 Th.

Am zweiten Tag positiv entwickelt mit toller, präsenter Nase, fein und nobel. Eine Bestätigung des ersten Eindruckes, dass der Wein über den Erwartungen des Jahrganges liegt. Deutliches, aber feines Tannin. 93,5+/100 Th.

Tiefes Dunkelrot. Frisch, fruchtige Nase, die nach einiger Zeit eutlich tiefer wird, Lakritze, Kirsche, Mandeln und Kaffee – dichter Wein mit präsenter Säure und mächtigem Tannin. Deutliches Potential. 92+ VP

Am zweiten Tag unveränderte 92+ VP *(01/2008)*

Clos Les Fites Rouge; 2003 rot;

Mehr Rauch in der Nase, eine reife Frucht, dazu etwas Kaffee, viel Mineralität am Gaumen, sehr frisch und vor allem nichts gekochtes - sprich ein exzellent zu trinkender 2003er! Mittlerer Körper,

gefällig und fein, sehr gutes PGV und sehr, sehr gute 92+/100 Th.
(11/2007)

Clos Les Fites Blanc; 2004 weiß;

Exotische, sehr offene Nase, etwas rauchig, vielleicht etwas zu viel Alkohol, so wie in der Nase mancher Weißer von der südlichen Rhône, Litschi und Dosenananas im Saft, auch am Gaumen dieser süßliche Eindruck nach eingekochten exotischen Früchten. Der Wein wirkt frisch, aber auch zugleich recht ölig. Sehr gute 91/100 Th. *(11/2007)*

Noster; 2004 rot;

Für einen Prioratwein relativ hell, aber ein schön funkelnder Rubin. In der Nase nicht besonders ausdrucksstark, frische, rote Früchte. Am Gaumen relativ leicht, einfach zu trinken, gefällig und frisch mit einem leichten Anflug an Mineralität. Gute 86/100 Th.
(11/2007)

Relativ helle Farbe, nicht aufdringliche, aber offene Nase, vielschichtig und komplex, entwickelt sich auch am Gaumen angenehm mit viel Frucht und einem Anflug an Vielschichtigkeit. Harmonisch und für seine Klasse deutlich besser als erwartet, gute Anlage für die Zukunft. Besser als vor Ort gesehen. Sehr gute 90+/100 Th.

Auch am 2. Tag ein sehr ehrlicher Wein mit einer schönen Nase, animierend und mit feinem Nachhall. Baut auch am Gaumen etwas Druck auf.
Gewinner des Herzens im PGV mit 90,5+/100 Th.

Helles leuchtendes Rot, schwarze Johannisbeere mit schöner schiefriger Würze in der Nase und auch pure Johannisbeere am Gaumen bei angenehmer, präsenter Säure. Schöner Priorato, der noch etwas Zeit braucht und noch nicht ganz harmonisch auf mich wirkt. 88+ VP

Am Folgetag wiederum ansprechend mit schöner Würze und viel Johannisbeere. Am Gaumen schwarze Früchte und viel Kraft. Ein guter Essensbegleiter mit sehr gutem PGV. 88+ VP
(01/2008)

Entwickelt sich schön im Laufe eines Abends, schöner Basiswein. 90/100 Th.
(07/2008)

Blind gegen Genesi und Tocs aus 2004: Der hellste der drei Weine mit einem schönem Funkeln und einem dunklen Burlatkirschrot; offene Nase nach Kirschen und Schieferstaub, macht in der Nase immer weiter auf, am Gaumen sehr sanft und expressiv, fast süßliche Frucht, aber auch likörige Noten und Kräuteraufguss, mittelgewichtig. Sehr gute 92+/100 Th.
Aufgrund des Farbtones und der schiefrigen Noten würde ich ja gern auf den Noster tippen, aber sollte der sich so gut entwickelt haben?

Am Folgetag gegen Genesi 2004: Der Noster ist preiswerter und besser. Fast schon zu gut inzwischen. Aus der Konsequenz des Vergleichs mit dem Genesi und der Entwicklung zum Vortag gebe ich 93/100 Th. Die Kräutersudnoten könnten etwas polarisieren, Bordeauxtrinker werden ihn weniger mögen als Südfrankreichtrinker.
Inzwischen ein sehr gutes PGV. Jetzt trinken, aber noch nicht austrinken.
(02/2009)

Offene, noble und sehr verspielte Nase, fein und vielschichtig. Sehr spannend mit ständig neuen

Noten. Soft, kuschlig und mit sehr viel Finesse. Toll zu trinken! Große 95/100 Th.

In der offenen 2. Verkostung zeigt sich die Nase wie ein lautes, üppiges Biest. Vielschichtig, elegant, finessenreich, aber auch mit schöner Schiefermineralik. Eigentlich schon eine „Frechheit" zu diesem Preis, diese übernatürlich gute Flasche macht Spaß, Spaß, Spaß… Zeigt immer noch Größe. 95/100 Th.

Auch in der Verkostung nach dem Ranking eine sehr überraschend gute Flasche - exzellentes PGV. 94/100 Th.

Selbst nach einer Woche hat er nichts eingebüßt! Die Mineralik ist etwas deutlicher, noch immer viel Finesse und ein ganzer Korb knackiger roter Früchte. Chapeau bas! 94/100 Th.
Ein Basispriorat mit Ambitionen… Schon zum zweiten Mal hintereinander habe ich quasi eine perfekte Flasche davon getrunken. Es tut sich Goldgräberstimmung auf, ich muss mir erstmal selber noch was davon weglegen, bevor noch andere auf den Geschmack kommen.
(10/2009)

1. Tag (Blind): Offene und sehr noble Nase, irgendwie mit Wein 3 verwandt, aber üppiger und voller, sehr komplex und mit recht verspielter Aromenpalette. Zeigt auf Anhieb Größe. Fängt leicht gekühlt mit eingekochten Erdbeeren an und zeigt dann immer weitere Nuancen. Verführend und sehr gut zu trinken. Im Abgang noch ganz minimal austrocknend, aber das stört den Trinkspaß nicht mehr. Ein Sehnsucht weckender und sehr poetischer Wein.
Ich vermute einen recht hohen Grenacheanteil. Sollte es der Noster sein, würde mich das auch nicht mehr wirklich schocken… Große 96+/100 Th.

2. Tag (Blind): Sehr komplexes Nasentier, auch am Gaumen sehr harmonisch und komplex. Inspirierender Wein, bestätigt den Eindruck und die Größe des 1. Tages. 96+/100 Th.

3. Tag (Blind): Verbleibt auf der Höhe der gestrigen Bewertung. Zu der eindrücklichen grenache-orientierten Frucht kommt eine wunderbare mineralische Säure. Große 96+. Wie gesagt, würde mich nicht wundern, wenn es der Noster wäre…

Verliert am 4. Tag (blind) ein wenig Druck und Spannung, kann aber immer noch als großer Wein überzeugen. Grenachebetonte und reife Frucht, sehr schöne Länge. Eigentlich deutet alles auf den Noster hin, außer die unerwartet hohe Punktzahl. Aber wer den Wein in letzter Zeit hatte, der versteht vielleicht auch diese. 95/100 Th.
(07/2010)

Hat sich ganz großartig entwickelt und macht einen diesmal sehr ernsten Eindruck, zeigt sich aber auch herrlich ausbalanciert mit süßlicher reifer Frucht. Wunderbare tänzerische Balance zwischen Finesse und Kraft. Schöner intensiver Nachhall. Zeigt für mich bereits Größe und fordert somit 95/100 Th. Heraus. *(10/2010)*

Tag 1: Offene, dunkle Nase, die immer besser wird. Am Gaumen klar und fruchtbetont, zeigt Kraft und Rasse, wirkt aber etwas weniger schiefrig. Die Mineralik kommt dann allerdings im Abgang umso deutlicher heraus. 94+/100 Th. Exzellent.

Tag 2: Bestätigt den exzellenten Eindruck des ersten Tages, ist nach wie vor üppig an der Nase und zeigt Druck, aber auch Tiefe am Gaumen. Mit dem Aufdecken nach der zweiten Blindprobe wird schnell klar, dass es sich hier immer noch um einen sensationell guten kleinen Basispriorat handelt. 94+/100 Th. Exzellent.
Tag 3: Heute insgesamt etwas braver, aber noch immer exzellent. Sehr ausgewogen.

93/100 Th.

Tag 4: Verabschiedet sich nochmals mit einem guten Schlussakkord und zeigt sich so generös wie an den ersten beiden Tagen. 94/100 Th. Exzellent.
(12/2011)

14,5°
Runde 1 (blind): Etwas heller als der Rest der Gruppe, offene, grenachebetonte Nase, am Gaumen straff wie ein Flitzebogen, mineralisch, es mangelt ein wenig an Tiefe, aber gut zu trinken. Gute Länge. Noster? 93,5+/100 Th. Exzellenter Wein.

Für einen Priorat fast helles Rot. Leicht durchschimmernd. An der Nase schöner Kräuter-Fruchtmix. Am Gaumen etwas wild, Kräuter und rote Früchte im wilden Tanz. Schöner Basiswein mit feinem Abgang. 91 VP

Runde 2 (blind): Volle offene Nase, etwas grenachebetont, schöne straffe Mineralik, rund. Eher ein Steinbeisser als eine üppige Frucht. Nicht ganz harmonisch. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Mineralische Nase mit feinen Kräutern. Am Gaumen schöne Mineralik, weiterhin etwas ungestüm, Frucht und Säure nicht in perfekter Harmonie. Feiner langer Abgang, vielleicht noch Reserven. 91 VP

Runde 3: Dichte rote Frucht und Kräuter in der Nase. Die Nase wandelt sich mit mehr Luft laufend, sehr faszinierend. Am Gaumen dichte Frucht und präsente Säure, harmonisch, legt zu. 92 VP

Wieder harmonischer und jetzt kein Steinbeisser mehr Schöner Frucht, grenachelastig. Macht wieder mehr Spaß. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 4: Schließt an den 3. Tag an und wird noch eine Spur tiefer. Heute am Besten. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr tiefe, rotfruchtige Nase, feine Mineralik. Am Gaumen schöne Harmonie, feines Tannin, schöne Tiefe, feiner Abgang. 91 VP
(09/2014)

Clos Les Fites Rouge; 2004 rot;

Leuchtendes dunkles Rot; pfeffrige, würzige Nase, leicht ins exotische gehend, mineralisch kühl und würzig auch am Gaumen, sehr frisch und fruchtbetont, rund und gefällig, ein typischer einfacherer Priorat Wein, ein sehr gutes PGV. Er macht bereits Spaß, sollte aber ruhig noch 1 bis 2 Jahre liegen. Am Abend 90+/100 Th.
16 Stunden später nochmals nachverkostet - in der Nase offener und am Gaumen weicher, ich erhöhe auf 91+/100 Th. *(11/2007)*

Dunkel funkelndes Rot; etwas reservierter Duft nach dunklen Beeren, vor allem Johannisbeere, kühl. Am Gaumen Frucht und Likör mit deutlicher Säure. Ein noch bissiges Tier, welches erst die Zähne zeigt, sich dann aber doch streicheln lässt. Nachdem er sich beruhigt hat, ist er im Abgang fast zart. Hier dominieren Vanille, Harmonie und Feinheit. Sehr gute 92+/100 Th.

Am 2. Tag eine tolle, offenere Nase, frisch gerösteter Kaffee mit Schwarzwälder Kirschtorte (mit Verwendung von Bitterschokolade), baut Druck am Gaumen auf und ist durch seine Süße fast eine komplette Mahlzeit. Sehr gutes PGV. Überraschend gute Entwicklung auf außergewöhnlich gute

94/100 Th.

Dunkle kirschrote Farbe, ein animalischer, anspringender Duft nach Kirsche und (zu viel) Holz, am Gaumen schon schön ausgewogener Geschmack nach Kirsche, Schiefer und Mandeln. Ein ordentlicher Roter, der noch zu jung ist. 91++ VP

Am zweiten Tag ist das Holz besser eingebunden, schwarze Johannisbeere dominiert. Der Wein ist auf einem guten Weg, seine Harmonie, die ihm noch etwas fehlt, zu finden. Ein stoffiger Tropfen mit viel Potential. 91++ VP
(01/2008)

1. Tag (Blind): Sehr noble Nase, die sich im Laufe der Zeit immer mehr öffnet. Reife, frische Beerenfrüchte und staubige Kirschen. Am Gaumen sehr frisch und mineralisch, insgesamt sehr einladend. Vom Charakter her ein Prioratwein, voll, komplex, sehr sauber und reintönig. Noch keine Größe, aber Trinkspaß pur.
Wirkt im Laufe des Abends immer "hitziger", verliert aber dabei nicht den Eindruck der Frische. Ein warmer Sommerwind, der etwas Staub aufwirbelt. Auch der Waldbeeren- und Kirschlikör im Abgang wirkt etwas staubig. Sehr gute 92+/100 Th.

2.Tag (Blind): Verhaltene Nase, in der Erdbeeren und Kirschen ihre Rollen spielen, das Ganze wirkt sehr frisch und belebend. Der Wein zeigt immer weiter neue Facetten und hat eine schöne Länge. Er hat zum ersten Tag deutlich zugelegt. Schade, dass er in der Nase noch etwas reserviert ist, aber die Zeichen stehen auf noch kommende Größe.
Exzellente 94+/100 Th.

3. Tag (Blind): Unverändert zum Vortag, wunderbar frische und knackige Frucht. Exzellente 94+/100 Th. Vielleicht der kleinere der beiden Corbières Weine? Oder der Clos les Fites?

4. Tag (Blind): Noch immer streichelt der warme Sommerwind die Nase. Am Gaumen heute noch etwas üppiger und fülliger, aber auch von großer Eleganz. Legt erneut deutlich zu und beweist damit, dass der Wein längst noch nicht am Ende seines Weges angekommen ist. Dunkelfruchtiger als Wein 4, aber wie bereits am ersten Tag sehe ich noch immer Parallelen zwischen 3 und 4 - Ist 3 Clos les Fites? Heute große 95+/100 Th.

5. Tag (offen): Ein kleiner Rest blieb noch für eine Nachverkostung. Er hält mühelos die am Vortag erreichte Größe. Für das Ranking dieser Probe werde ich die heutigen 95+/100 Th. nicht berücksichtigen, aber es bleibt die Erkenntnis, dass der Wein jetzt wirklich noch viel Luft haben möchte, um sich voll zu entfalten. Auch wenn er schon von Anfang an mundet, kann demjenigen, der ihn heute schon trinken möchte, nur geraten werden, die Flasche langsam und mit Konzentration zu leeren - es lohnt sich.
(07/2010)

15°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon
Tag 1: Es beginnt bereits herausragend mit einer dunklen und expressiven Nase, sehr offen und mitteilsam, am sehr noblen Gaumen dominiert dunkle Frucht. Hat sich seit der letzten Begegnung wunderbar entwickelt und ist sehr harmonisch und expressiv. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Bestätigt Eindruck und Größe des 1. Tages. Sehr dunkel, heute noch mineralischer und ernsthafter. 95/100 Th. Großer Wein

Tag 4: Zieht sich ein ganz klein wenig zurück, aber immer noch beinahe groß. 94/100 Th. Exzellenter Wein. *(01/2012)*

Eine schöne Frucht mit einer staubigen Mineralik, nach wie vor eine schöne Frische. Am Gaumen ein sehr schöner Kirsch- und Johannisbeermix. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2013)

14,5°; aus 5 bis 30 Jahre alten Reben: Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon aus der Lage El Mas dels Frares.
Tag 1 (blind): Dunkles Schwarzrot, auch nicht ganz offen, aber nobler und eleganter als Wein 12 im direkten Vergleich. Man möchte von der Nase her aber Verwandtschaft attestieren. Am Gaumen deutlich eleganter, sexy und die pure Verführung des Gaumens. Klar und frisch, kühl und tief, ein Hochgebirgssee. Viel Spaß am Gaumen. Spitzentannin, seidig, gute Balance, schöne Schiefernote. Die Nase kommt mit Luft auf Touren. Ich vermute den Clos Les Fites. 96,5+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Ebenfalls undurchsichtig, tiefes, dichtes, schwarzes Rot.
Sehr dicht, komplexe Nase, Kräuter, schwarze Frucht, zupackende Mineralik, betörend.
Am Gaumen dicht, sehr mineralisch, zupackend, feine Kräuter, vielschichtig, feiner, sehr langer Abgang. 94+ VP

Tag 2 (blind): Vom Gaumeneindruck unverändert zum ersten Tag – sehr schön. In der Nase jetzt offener, wieder diese verführerisch dunkle Aromatik. Das bringt ihm auch einen halben Punkt mehr ein als am ersten Tag. Macht richtig viel Spaß. Tolle Frische, sehr ausgewogen. Berührt.
97+/100 Th. Weltklassewein.

Wunderbar mineralisch fordernde Nase, frische Frucht, wandelt sich dauernd, gibt noch nicht alle Geheimnisse preis. Mit etwas Luft kommt noch Schokolade dazu.
Am Gaumen zupackende Frucht, harmonisch, sehr elegant, mit feinem langen Abgang.
94+ VP

Tag 4: Tiefe, dunkle, schokoladige Nase, offen, elegant, kühl und sexy, am Gaumen frisch, elegant und sehr trinkig, mit einer leicht salzigen Mineralik. Ein geschliffener dunkler Edelstein, das macht sehr viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Feine, elegante, sehr mineralische Nase.
Am Gaumen sehr frisch und elegant, harmonisch, fast geschliffen, feine Frucht, mit feinem mineralischen Abgang. 94+ VP

Tag 5: Was für eine herrliche mineralische und elegante Nase!
Auch am Gaumen harmonisch mit feinem Extrakt und beeindruckender Länge. Großartig! 95 VP

Tag 6: Noch immer ganz großartig und auf dem Niveau der gesamten Probe, immer zwischen einem großen und einem Weltklassewein schwankend.Im Zweifel dann halt „für den Angeklagten“.
96,5+/100 Th.
(09/2014)

Tag 1 (offen): Offene noble Nase, komplex und sich wie ein Pfauenrad auffächernd. Am Gaumen sehr harmonisch, viel Frucht, sehr klar und rein. Sehr viel Spaß im Glas. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert. Sehr harmonisch, wunderbar schiefriger Nachhall. Dicht und dunkel. Die kompakte Erinnerung an schöne Zeiten. Trotz Befangenheit groß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Sehr dunkles Schwarzrot mit funkelndem Kern, betörend dunkle Gothic – Nase.

Sehr sexy. Am Gaumen frisch und elegant, zugleich aber auch mit viel Druck. Noch viel Tannin und ein mineralischer Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindrunde. Ausgewogen und tief. Knackige Mineralik. Einfach wunderbar. Erstaunlich, wie sich dieser Wein entwickelt hat und es immer noch tut. Respekt. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(03/2016)

Tag 1: Wunderbare Balance, ausgereift und mit Druck, macht schon eine leichte Gänsehaut. Eine Zauberflasche. Explosiv und finessereich am Gaumen. Samtenes Tannin. Glücklich, wer noch hat. Enorm trinkig. 96/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert zu Tag 1. Großes Kino, macht sehr viel Spaß. Mineralischer Nachhall, sehr trinkig, explosiv am Gaumen, aber elegant bleibend. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert. Sehr harmonisch und trinkig, bestens ausbalanciert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Unverändert. In perfekter Balance und einfach wunderbar zu trinken. Sinnlichkeit und Zärtlchkeit für den Gaumen. 96+/100 Th. Großer Wein.
(06/2017)

Clos Les Fites Blanc; 2005 weiß;

Helle zitronengelbe Farbe, auch in der Nase Zitrusfrüchte und englische Drops, öffnet sich beim Schwenken mehr und mehr. Enorm trinkiger und sehr ausgewogener Spaßwein. Die frischen Zitrusfrüchte mischen sich mit einer Honignote, im Abgang etwas Karamell. Insgesamt sehr harmonisch, das Fett puffert die vorhandene Säure gut ab, der Alkohol sticht erfreulicherweise nicht hervor. Für mich ein großer Weißer aus dem Priorat – 95/100 Th.

Auch am 2. Tag eine Supernase, frisch und sehr fein, Zitrusfrüchte vom Feinsten, leichte Süße im Abgang. Macht mir immer noch sehr viel Spaß. 94+/100 Th.

Der hellste der drei Blancos, Honig, Zitrus , Ananas und Karamell, präsente Säure, schöne Frucht und Honignote, noch etwas adstringierend, gut ausgewogener Wein mit guter Balance und Potential. 89 VP

Auch am 2. Tag eine schöne Nase, florale Noten mit Honig und Kräutern, leichte Süße. Sehr ordentlicher Wein. 89 VP *(01/2008)*

Blasses Gelb, etwas verschlossen, aber viel Frische in der Nase und von allem etwas mehr als der weiße Closa Batllet. Dürfte sich gut entwickeln. 93+/100 Th.

Frischer Sommerwind, offene Nase, frisch auch am Gaumen, sehr auf Finesse und Eleganz setzend, entfaltet sich und verspricht Gutes. Frische, gepaart mit exotischen Aromen, reife, süßliche Frucht. Viel Potential, macht aber jetzt bereits Spaß. Lang. 95/100 Th. am Folgetag.

Leicht perlend, sehr frisch, finessebetont, aber auch etwas scharf im Abgang heute. Schöne Länge. 93/100 Th. Exzellenter Wein am dritten Tag.
(10/2008)

Recht verhaltene, etwas staubige Nase, weißfleischige Pfirsiche fallen auf. Am Gaumen frisch und schon gut zu trinken, recht elegant, mineralischer Abgang mit den Aromen von Zitrusfrüchten und

getoastetem Butterbrot. Bin mir nun gar nicht mehr so sicher, ob ich bei Wein 14 auf den Clos Les Fites tippen soll. Vom Stil her kann es auch dieser sein. Exzellente 93+/100 Th.

Kräuterwürzige Nase, Mandeln und Oliven, Quitte. Am Gaumen harmonisch und dicht, gute Textur, schöne Länge. 88 VP

Offene Nase, Blüten und Pfirsich, elegant, recht stoffig, sehr harmonisch und ausgewogen. Im Abgang erinnert er an Blütenhonig. Sehr gut zu trinkender Wein, hinter dem ich den weißen Clos Les Fites vermute. Groß. 95/100 Th.

Überreife Frucht an der Nase. Am Gaumen schöne Frucht mit nicht optimal eingebundener Säure. Braucht noch etwas Zeit. 86 VP *(01/2010)*

Offene, sehr schöne komplexe Nase. Ananas, weißfleischige Pfirsiche, dazu jede Menge Blüten. Am Gaumen explosiv und ihn ausfüllend. Macht enorm viel Trinkspaß, ist sehr harmonisch, zeigt Tiefe und Länge. Wunderschöner, exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Kann am zweiten Tag noch zulegen und begeistert mit einer immer noch gewaltigen komplexen Nase, aber ohne vorlaut zu sein. Am Gaumen sehr aromatisch, frisch und vielschichtig, sehr harmonisch, tief und lang. Zeigt Größe. 95/100 Th.
(12/2010)

Dunkles Gelb, an der Nase etwas verhalten, so als ob er in der Phase eines Umbruchs wäre. Am Gaumen sehr üppig mit einer cremigen Textur. Florale Noten mischen sich mit weißfleischiger Frucht. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2013)

Noster Inicial; 2005 rot;

Dieser Wein war schon immer ein kleines Sorgenkind bei La Perla - eine üppige Frucht und sehr "fleischig", auch von guter Präsenz hinsichtlich des Llicorella - Schiefers, aber ein Priorat gänzlich alter Machart, bei dem die Kritiker verständlich sagen, er sei zu schwer, um ein Geschäftsessen zu begleiten… Da kommen Erinnerungen an Embruix 2003 oder ähnlich fette Geschosse auf, deren Wucht des Alkohols schon mit dem ersten Glase durchschlägt. Das macht satt, erlaubt es aber auch, den Wein über mehrere Tage in kleiner Dosierung zu trinken. Das ist wie Portwein ohne Süße… oder südliche Rhône der einfacheren Art. Also dass, was französische oder katalanische Rentner als Schoppen nach dem Frühstück in der Bar mögen… Aber eben auch eine Initialzündung hinsichtlich der Frage: Was ist eigentlich Priorat bzw. was war das früher, als man damit die Bordelaiser Hochgewächse streckte?

Diese nicht unsympathische Wuchtbrumme ist sicher das Maximale an Priorat, was man für dieses kleine Geld herausholen kann. Wer den Ratschlag beherzigt, den Wein dosiert zu trinken, wird ihm wie ich aufgrund der barocken Fülle und der Typizität durchaus ein sehr gut attestieren. Ich gebe ihm auch heute nach der dritten Verkostung (Luft tut auch diesem Wein sehr gut und er hält das 3-Tage Marathon problemlos durch…) sehr gute 88/100 Th. *(04/2010)*

Noster Crianca; 2005 rot;

Sehr offene Nase mit sehr komplexen Aromen, er kriecht förmlich in die Nase mit seiner Warmherzigkeit und offenbart großes Potential für einen kleinen Wein. Am Gaumen sehr gut zu trinken, frisch, würzig, komplex, mit kraftvoller Attacke. Noch ein wenig unfertig wirkend, braucht entsprechend noch Zeit, ist aber viel versprechend. Sehr gute 91+/100 Th. – über zwei Tage auf

dem Weingut getrunken. *(02/2009)*

Anfänglich noch verschlossen, am Gaumen aber recht nobel, sehr voll und kräftig – ein Kraftpaket, dennoch nicht ohne Finesse. Mon Cheri mit Bitterschokolade am Gaumen und eine leichte Bittermandelnote im Abgang. Zunächst exzellente 94+/100 Th, dann legt er noch einen Punkt auf 95+/100 Th zu und zeigt, dass auch er groß werden will. Noch nicht ganz ausgeschlafener Langstreckenläufer. *(10/2010)*

Noster Crianca; 2006 rot;

1. Tag (blind): Leuchtendes Rubinrot und eine offene, rotfruchtige Nase - üppig und fast laut. Enorme Frucht am Gaumen, explosiv, sehr voll und kräftig, gewisse Vielschichtigkeit, tolle Mineralik und eine schöne Frische. Pur und sehr reintönig mit Hang zur Größe. 94+/100 Th.

2. Tag (blind): Tolle komplexe Nase, dunkle Frucht und starke schiefrige Mineralik, fast beißend. Sehr ausgewogen elegant, vielschichtig und tief. Aber auch die Länge ist beachtlich. Beeindruckender, großer Wein, der deutlich zum ersten Tag zugelegt hat. 96+/100 Th.

3. Tag (blind): Dunkle Frucht, üppige Nase und leichte Schokoanklänge, die eigentlich auch an Porrera denken lassen würden. Ein Meiserstück! Groß. 96+/100 Th.

4. Tag (offen): Auch nach vier Tagen immer noch ein großer Wein. Überraschend gut gelungen - ein Denkmal… 95+/100 Th. *(04/2010)*

Blind: Verwandtschaft zu Wein 2 (Osmin 2006) besteht, er gibt sich aber noch expressiver. Sehr ausgewogen, fruchtbetont, aber mit komplexen Noten und Eleganz schon in der Nase. Cremig und schokoladig bei schöner Frucht am Gaumen, sehr trinkig. Wird im Laufe des Abends eine kleine Spur „rustikaler“ als Wein 2. Verbleibt dennoch immer ein großer Wein. 95+/100 Th.

2. Tag (blind): Offene, tiefe Nase, warme Fruchtsuppe mit Eierklößchen. Am Gaumen sehr mineralisch, komplex und frisch. Im Abgang Sauerkirsche und Bitterschokoladeraspeln. Exzellente 94+/100 Th.

3. Tag (offen): Wieder insgesamt harmonischer und weniger rustikal. Recht komplex für einen Basiswein. Sehr gut zu trinken. Groß. 95+/100 Th.
(06/2010)

Die gelungene Symbiose aus 2004 und 2005 und eine logische Weiterentwicklung des Projektes. Ein großartiger Wein, der immer wieder auf´s Neue überrascht. Es gelingt ihm, den anderen beiden stets ein Quentchen voraus zu sein. Verdienter Sieger des Abends einer kleinen Noster-Vertikale bei hervorragendem PGV. Große 95+ bis 96/100 Th.
(10/2010)

Dichte sehr betörende Nase, kandierte Früchte, Kräuter, vollreifer Weinbergspfirsich.
Am Gaumen vollmundig, tiefe Frucht, schöne Kräuterwürze, bleibt schon am Gaumen haften, mittlerer Körper, angenehme Bitternote im Abgang. 92 VP
(01/2011)

Tag 1: Betörende, sexy Nase, sehr offen. Mittelgewichtiger Körper, sehr elegant und harmonisch. Sehr parfümiert, aber nobel und nicht aufdringlich sondern im besten Sinne animierend.
95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Bleibt auf der Höhe des 1. Tages und zeigt erneut Größe. 95+/100 Th.

Tag 3: Unverändert – vielleicht noch etwas runder. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Zieht sich in der Nase etwas zurück, am Gaumen unverändert. Die Mineralik sticht heute etwas deutlicher hervor als an den Tagen davor. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Konterprobe Tag 1 – gegen Ferral getrunken: Da ist er wieder – zeigt Frische und Größe, ganz wie zu Beginn. 95+/100 Th. Großer Wein.

Konterprobe Tag 3: Noble, offene Nase, sehr ausgewogen und mit Druck am Gaumen. Mit dem Guinardera auf Augenhöhe und damit ein noch besseres PGV. Der Noster 2006 bietet mit Sicherheit eines der besten PGV im gesamten Priorat, er übertrifft sich nur mit dem 2007er noch selbst. Aber der 2006er bleibt für den Jahrgang und bei dem Preis eine Sensation. 95+/100 Th. Großer Wein.
(09/2012)

Tag 1: Kühle und sehr noble Nase, ausgewogen, frisch, explodiert dann leicht am Gaumen..
95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Bestätigt sich in seiner Größe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Bleibt nach wie vor groß und hat einen langen Nachhall. Ist aber heute sehr harmonisch, ja fast (zu) brav. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 8:Beginnende Reifenoten. Etwas likörig und voll, aber auch fleischig und mineralisch.
95/100 Th. Großer Wein.
(06-07/2013)

Tag 1: Tolle offene Nase, sehr aromatich, ausgewogen – leicht, aber intensiv. Obstsuppe mit Schiefer, schöne Frische. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: In der Nase unverändert, kann aber am Gaumen sogar noch zulegen. Schokoladige Frucht.
96+/100 Th.

Tag 4: Immer noch ein großer Wein. Macht bis zum Schluß Spaß. 95/100 Th.
(04/2014)

14,5°; 55% Grenache, 45% Carignan; Ausbau 12 Monate in 300 l -Fässern aus französischer Eiche (Allier); 6.540 Flaschen
Runde 1 (blind): Unfassbar offene Nase, tief und geheimnisvoll – sehr üppig. Großes Gefühlskino. Legt mit Luft immer weiter zu und wird sehr komplex. Süße dunkle Frucht am Gaumen, Ausgewogen und sehr harmonisch, baut Druck am Gaumen auf. Großes Schieferkino – mineralisch am Gaumen. Langer intensiver Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Sehr feine, mineralische Nase, am Gaumen sehr anspringende Mineralik, dicht, mit feinem Extrakt, sehr schöne Länge. 94+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert zur ersten Runde, super gut zu trinken. Weniger konzentriert als der Gran Cruor, aber vom Trinkfluß her sehr gut. 96/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Feine mineralische Nase, Schokolade, schwarze Frucht. Am Gaumen zupackend mit feinem Extrakt, dichter Frucht, sehr mineralisch. Präsentiert sich wunderbar. 95+ VP

Runde 3 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Super ausgewogen und komplex. Wunderbar zu trinken und er hat in nichts nachgelassen. 96/100 Th.

Runde 3 (offen): Offene, sehr mineralische Nase mit dichter schwarzer Frucht und feiner Zartbitterschokolade. Am Gaumen dichte Frucht, mineralisch mit präsenter Säure und feinem Extrakt. Viel Spaß im Glas. 94+ VP
(10-12/2016)

14,5°; 55% Grenache, 45% Carignan; 12 Monate Ausbau im französischen Barrique aus Allier – Eiche; 6.540 Flaschen
Tag 1 (offen): Eine tolle Nase, die sich mit Luft immer mehr öffnet. Rotfruchtig und von schöner Tiefe, baut sich dann auch toll am Gaumen auf. Sehr ausgewogen und harmonisch. Mit viel Spaß zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Die Nase heute noch offener und tiefer, heute regelrecht betörend. Auch am Gaumen komplexer und vielschichtiger, er legt insgesamt deutlich zu. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Etwas warme, volle Nase, dunkelfruchtig, aber auch leicht likörig. Am Gaumen wesentlich kühler und ernsthafter wirkend, schöne Tiefe, nichts Likörriges. Viel Schiefer und ein schöner animierender Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Legt noch einmal zu, gewinnt an Tiefe und Ausdruck. Ist sehr rassig und baut Druck am Gaumen auf. Alles in bester Balance, beeindruckend. 96+/100 Th. Großer Wein.
(02/2018)

Clos Les Fites; 2006 rot;

Probe aus dem Tank kurz vor der Flaschenfüllung. Sehr üppige Frucht, schön entwickelte, offene Nase, Fruchtkonfekt mit süßlicher Frucht und Bitterschokolade. Noch etwas trocknendes Tannin, aber große Anlagen. 92+/100 Th.

Geniale Nase, schöne Schokonote. Am Gaumen interessante Mineralik und beeindruckend lang. Wow! Noch leicht adstringierend, ist auf dem Weg 92+ VP
(05/2008)

Noster Crianca; 2007 rot;

15°; 55% Grenache, 45% Carignan; 12 Monate im Barrique gereift; 6.540 Flaschen.
Tag 1: Offene dunkle Nase mit sehr schönem Parfüm – nobel und dunkel, sexy – macht immer mehr auf mit Luft und verwandelt sich stetig. Am Gaumen sehr aromatisch mit schöner Mineralik, Rasse und Tiefe, dazu eine knackige Frucht. Schöne Balance zwischen der Süße und der Säure der Frucht. Ich vermute den Noster 2007. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Üppiger und vielschichtiger Duft – allein die Nase spielt heute bei den ganz Großen mit. Auch am Gaumen großartig – sinnlich, erotisch und tief. Hat sich zum ersten Tag deutlich verbessert. 97+/100 Th. Weltklasse.

Tag 3: Weniger üppige, aber immer noch sehr ansprechende Nase, die auch vom Gaumen bestätigt wird. Bleibt groß. 96+/100 Th.

Tag 5: Heute scheint die Grenache deutlicher durch, der Wein zeigt sich wie ein größerer und

tiefsinnigerer Bruder des 2004ers. Verabschiedet sich groß und in Würde. 95/100 Th.
(12/2011)

15°; 55% Grenache, 45% Carignan (Samsó); 12 Monate im Barrique aus französischer Allier-Eiche, 6.540 Flaschen.
Tag 1 – blind: Super 2007er Nase – die ganze Ladung bis hin zu Dessert und Kaffee. In der Nase sehr offenherzig und sexy. Auch am Gaumen nicht nachlassend. Schöner mineralischer Nachhall – insgesamt ein großer sinnlicher Wein. Ich vermute den Noster. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Ohne Fehl und Tadel schließt er an den ersten Eindruck an. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Es gibt nichts zu meckern, der Wein steht wie eine Eins im Glas.
Unbeirrte Größe – 96+/100 Th.

Tag 4: Etwas weniger expressiv heute, tritt er langsam den Rückzug an? Aber immer noch groß. 95/100 Th.

Tag 5: Er verabschiedet sich mit einem nach wie vor großem Auftritt und gibt noch mal sein Bestes. 96/100 Th. Großer Wein.
(02/2012)

An der Nase schwarze Johannisbeeren, mineralisch kräftig. Am Gaumen elegant, feines Holz, süße Frucht, mineralisch zupackend. Dreht nach 30 Minuten im Glas mächtig auf. Langanhaltender Abgang 92+ VP.

Am 2.Tag tritt die üppige Frucht etwas mehr in den Vordergrund. 91 VP

Am 3. Tag dann wieder mehr Balance, dicht und tief. 92 VP.
(05/2012)

15°; 55% Grenache, 45% Carignan; 12 Monate in 300 l Fässern aus französischer Eiche ausgebaut; 6.540 Flaschen, Flasche N° 2.247
Tag 1 (blind): Üppig duftende grenachebetonte Nase mit Himbeeren im Überfluß, dazu nasser Schiefer – die Frische eines kühlen Gebirgswaserfalles. Am Gaumen die typische 2007er Süße, dazu ebenfalls eine schöne Frische und eine herrliche Balance. Sehr trinkig bei mittlerem Körper. Schöne Länge. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Unverändert zum ersten Tag. Großer grenachebetonter Wein. Sexy.
96+/100 Th.

Tag 3 (blind): Unverändert und inklusive höchstem Trinkspaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (blind): Fällt heute etwas zurück, weil er in der Nase weniger üppig als an den Tagen zuvor ist. Dennoch ein sehr seriöser Wein. Zeigt noch gute Tanninreserven. 94+/100 Th.
Exzellenter Wein.

Tag 6: Legt noch einmal zu und erreicht fast das Niveau der ersten Tage. Schöne Länge, macht viel Spaß. Wer sich damit eingedeckt hat, darf sich freuen. Exzellentes PGV.
95/100 Th. Großer Wein.
(03/2014)

15°; 55% Grenache, 45% Carignan; 12 Monate Ausbau in 300l Fässern aus französischer Allier

Eiche; Fl. N° 2.239 von 6.540 Flaschen
Tag 1 (offen): Dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln, sehr offene und animierende Nase, exotische Noten, tief und elegant. Am Gaumen anfangs leichtfüßig, baut dann aber immer mehr Druck auf, süße schwarze Frucht, im Abgang fast etwas likörig. Recht vielschichtig. Überrascht noch immer und spielt bei den Großen mit. Tolles PGV. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Aromatisch und voll bei mittlerem Körper. Sehr ausgewogen und legt zur ersten Runde noch was nach. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Sehr offene sexy Nase, tief und komplex. Am Gaumen aromatisch, zugleich sehr frisch und kühl. Insgesamt sehr harmonisch und ausgewogen. Begeistert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Betörende Nase, offen und parfümiert. Süße, grenachebetonte Frucht, aber auch mit dunklen Noten. Noch immer groß und bei aller Wandelbarkeit insgesamt qualitativ unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.
(04/2016)

15°; 55% Grenache, 45% Carignan; 12 Monate Ausbau in Fässern aus Allier – Eiche; Fl. N° 2.240 von 6.540
Runde 1 (blind): Schwarzrot mit funkelndem Kern. Klare dunkle fruchtige Nase. Sehr gut zu trinken, klar und reintönig, sehr geradeaus. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 1 (blind): Feine, sehr elegante Nase, dichte Frucht, feine Schokolade, sehr betörend.
Am Gaumen frische feine Frucht, sehr feiner Extrakt, elegant mit dichtem Extrakt und schönem Finish. 94+ VP

Runde 2 (blind): Heute offener und harmonischer, macht viel Spaß am Gaumen, sehr schön zu trinken. Hat noch immer gute Tanninreserven. Zeigt heute bereits Anflüge von Komplexität und Tiefe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Sehr elegante Nase, feine Frucht, etwas Schokolade, betörend.
Am Gaumen frische schwarze Frucht, feiner Extrakt, schöner langer Abgang. 94+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Betörende Nase, die sich mit Luft immer mehr öffnet. Am Gaumen eine süße reife Frucht, wunderbar klar und tief, im Abgang kommt der Schiefer sehr schön raus. Mit sehr viel Spaß zu trinken, intensives Schlürfen belohnt mit viel Eleganz und dichter Aromatik. Unverändert zur 2. Blindrunde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr betörende, elegante und offene Nase, feine Frucht, Vollmilchschokolade.Der frischen Frucht steht heute am Gaumen auch eine recht präsente Säure entgegen, was dem Wein Ecken und Kanten gibt, feiner Extrakt, der Wein legt sich schön an den Gaumen, guter Trinkfluss. 94+ VP
(11-12/2017)

Clos Les Fites; 2007 rot;

Noch unter alter La Perla – Zeit entstandener Wein, der jetzt von Estriacus präsentiert wird. Habe ich bereits als Baby mit Charles aus den Fässern verkostet. Sehr voll, sehr reich mit süßer Frucht, fleischiger konzentrierter Stoff zum Kauen. Sehr mineralischer Nachhall. Schöner Nachfolger des 2004ers, vielleicht sogar etwas fülliger als dieser. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Clos Les Fites Blanc; 2009 weiß;

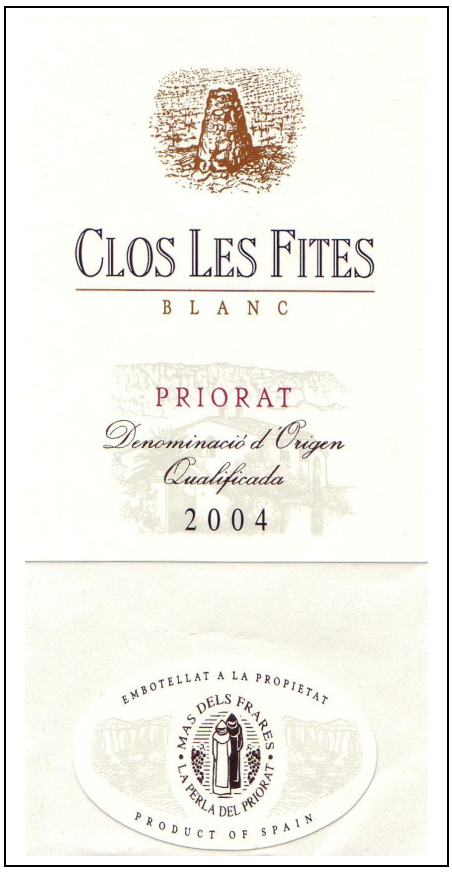
Der Wein stammt noch aus den La Perla – Zeiten meines Freundes Charles, wird jetzt hier durch Estriacus präsentiert. Grenache Blanc und Pedro Ximenez. Eine schöne reife und komplexe Nase, der Wein hat sich sehr schön entwickelt. Komplexe Aromatik mit nussigen Noten und schöner Schiefermineralik. Als 2009er bereits jetzt sehr schön trinkreif. Der beste Weißwein des Abends für mich – eine schöne Hommage an vergangene Zeiten. 95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2017)

Clos Les Fites; 2009 rot;

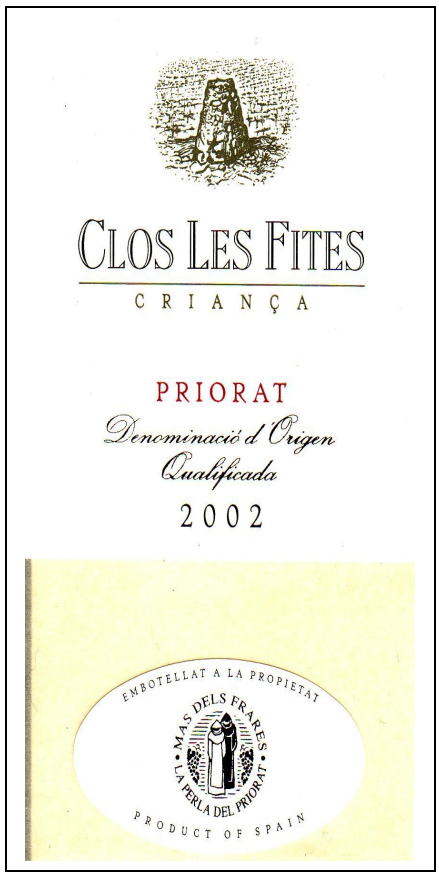
Ein wahrhaft geiles Nasentier, sehr ansprechend und offen, sündig. Zeigt am Gaumen ebenfalls Druck und Verführung – dieser Mönch aus dem ehemaligen Garten von Scala Dei ist wahrlich lasterhaft. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2012 – beim Tast des Mines in Bellmunt verkostet)

Clos Les Fites; 2010 rot;

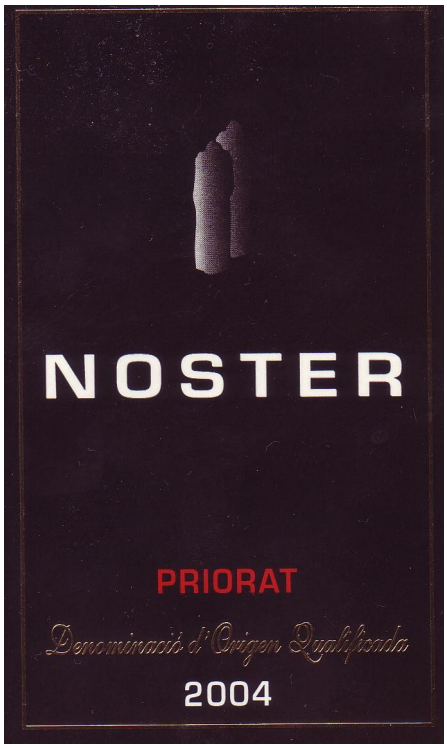
Wunderbar ansprechende Nase, begeistert sofort. Macht auch am Gaumen viel Spaß. Gegen die noch sehr spitze Säure stellt sich eine schöne üppige Frucht, er sollte sich wunderbar entwickeln können, alle Anlagen sind da. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2012 – beim Tast des Mines in Bellmunt verkostet)



Clos Les Fites Blanc; weiß



Clos Les Fites Crianca; rot



Noster; rot

Comte Pirenne; rot

Eingangspforte in die Perle des Priorats. (IM)

Im Innenhof erwartet uns eine Oase der Ruhe und Entspannung. (IM)

…Badegelegenheit inklusive. (IM)

Die gesamte Anlage wurde als Außenstelle des Klosters Scala Dei gegründet, man bezeichnete die Anlage als Garten des Klosters.

Von den Dachterrassen genießt man weite Blicke in die Landschaft. (IM)

Der Comte Pirenne (rechts im Bild) machte aus dem Anwesen ein Hotel-Restaurant, … (IM)

… bis Sohn Charles das Anwesen übernahm, um gemeinsam mit Freunden sich hier ganz dem Weinmachen zu widmen. (IM)

Das malerische Anwesen La Perla del Priorat. Die Weinberge beginnen gleich am Haus. (IM)

Die relativ flachen Kuppen waren schon bei den Mönchen im Mittelalter beliebt. (IM)
Hier befand sich einst der Nutzgarten des Klosters Scala Dei.

Kaktus mit reifen Kaktusfeigen wachsen hier an vielen Stellen. (IM)

Bei der Wanderung durch die Weinberge hat man immer wieder traumhafte Fernblicke… (IM)

wie zum Beispiel hier in Richtung Bellmunt… (IM)

…oder hier nach El Molar. (IM)

Nicht zu vergessen das 360° Panorama oben auf der Kuppe. (IM)

Auch hier fällt auf, dass der Boden ähnlich wie bei den anderen Erzeugern von El Molar eher von Lehm, Geschiebe, Kalkstein und Kies geprägt ist. Llicorella ist hier meist nur in feinen Splittern zu finden. (IM)

Mitten in den Reben finden wir ein Naturdenkmal… (IM)

…einen Riesenkoloss von Olivenbaum, … (IM)

…dessen Alter auf weit über 1000, eher an die 2000 Jahre geschätzt wird. (IM)
Bereits die Mönche im Mittelalter beschrieben ihn als uralten Baum…

Wenn dieser Riese reden könnte… (IM)
Als einer der ältesten noch erhaltenen Bäume Spaniens hätte er uns sicher viel zu berichten.

Vif, einst herrenlos bekam „Asyl“ auf La Perla del Priorat. (TH)

Der quicklebendige Hund hatte sich Charles als Herrchen auserkoren. (TH)
Die beiden wurden schnell ein Herz und eine Seele.

Charles Pirenne und Torsten Hammer am alten Olivenbaum. (KPW)