

Bellmunt del Priorat

Casa Gran del Siurana

Plaza Sindicat, 1 bzw. C/ Major, 3
Bellmunt del Priorat

Telefon: 669841857

Fax: 977830273

Web: www.casagrandelsiurana.com

Mail: jalentorn@castilloperelada.com

Weine im Führer:

Gran Cruor 2004 rot	93
Cruor 2005 rot	96
Gran Cruor 2005 rot	97
Cruor 2006 rot	92
Gran Cruor 2006 rot	96
GR 174 2007 rot	91
Cruor 2007 rot	95
Gran Cruor 2007 rot	95
Gran Cruor 2008 rot	95
Gran Cruor 2009 rot	96
GR174 2010 rot	90
Cruor 2010 rot	92
Gran Cruor 2010 rot	96
Cruor 2011 rot	94
Gran Cruor 2011 rot	97
Gran Cruor Sel. Car. 2011 rot	97
Gran Cruor 2012 rot	99
Gran Cruor Sel. Car. 2012 rot	97
Cruor 2013 rot	94
La Fredat 2013 rot	93
Cruor 2014 rot	94
La Fredat 2014 rot	93

Präsident / Önologen:

Javier Suqué; Delfi Sanahuja, Jordi Alentorn Torné

Der große Cava und Weinerzeuger Castell de Perelada aus dem Weinbaugebiet Empordà gründete im Jahr 2000 seine „Priorat-Außenstelle“ in den beiden Bellmunter Lagen Casa Gran (einstige Außenstelle des Klosters Scala Dei) und La Fredat.

40 ha. in Terrassen und 10 ha. in einer Tal Lage wurden bepflanzt.

Die beiden ersten Jahrgänge 2004 und 2005 wurden in der ehemaligen Kooperative von Porrera ausgebaut, da es noch keinen eigenen Celler gab.

Geplant ist neben einem eigenen Keller in Bellmunt auch ein angeschlossenes Restaurant.

Gegenwärtig baut man das alte Haus Casa Gran im Siurana-Tal an der kleinen Straße in Richtung El Molar wieder auf. Das Gebäude befindet sich unweit des Celler Mas Garrian (siehe El Molar). Zum Anderen hat man seit einigen Jahren das Gebäude der ehemaligen Kooperative in Bellmunt übernommen.

Bereits die ersten Syrah-lastigen Weine, die wir kosten konnten, zeigen schon eindrücklich, wohin die Reise gehen soll. Schließlich ist diese Zone Untersuchungen zufolge für Syrah besonders gut geeignet.

Der Cruor 2005 besteht aus 30% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Cabernet Franc und 10% Syrah. Der Wein wurde 14 Monate lang in französischem Holz ausgebaut, wobei 50% neue Fässer und 50% zweite Belegung verwendet werden. In anderen Jahrgängen gibt es dazu auch leichte Abweichungen, u.a. wird 2006 auch mit einer kleinen Menge Monastrell gearbeitet.

Der Gran Cruor besteht meist zu 90% aus Syrah, ergänzt durch 10% Carignan. Dieser Wein wird 17 oder 18 Monate in neuen französischen Barriques ausgebaut. Der 2006er wurde aus 80% Syrah und 20% Cabernet Sauvignon gemacht.

Seit einigen Jahren gibt es auch noch mit dem GR 174 einen kleinen preisgünstigen Wein, der nach dem Wanderweg benannt ist, der kreuz und quer durch das Priorat führt. Dieser Wein besteht aus 35% Grenache, 30% Carignan und 35% Cabernet Sauvignon und wird 5 Monate lang in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

Im Keller zeigt man wie auch im Weinberg große Sorgfalt. Es wird nur minimal filtriert.

Deutscher Ansprechpartner ist der junge Önologe Moritz Kroening (Tel.: 609450246).

Ein viel versprechendes Projekt mit sicher etwas Priorat untypischen Cuvées, aber verdammt guten Ergebnissen im Glas. Inzwischen hat sich der Erzeuger in der Spitzengruppe des Ortes etabliert und zeigt Jahr für Jahr beste Ergebnisse.

Weine:

GR 174	(PG : 1)
Cruor	(PG : 2)
La Fredat	(PG : 2-3)
Gran Cruor	(PG : 3)
Gran Cruor Selecció Carinyena	(PG : 3-4)

Verkostungsnotizen :

Casa Gran del Siurana (Gran Cruor); 2004 rot;

Premierenjahrgang

Verhaltene noble Syrah - Nase, Süßholz, Kräuter, Pfeffer und Brombeere, elegant und ein langer Abgang. 93-94/100 Th.

80% Syrah, 10% Carinena, 10% CS – Premierenjahrgang,
elegante Nase, im Mund schöne ausgewogene Frucht, perfekt balanciert mit der Säure - mächtig
Power und langer Abgang. 92 VP (04/2006)

Cruor; 2005 rot;

Betörend feine und vielversprechende Nase. Dunkle Frucht, Kräuter, leichter Duft nach

Karamell. Am Gaumen dicht und gewaltig, wirkt am 1. Tag noch etwas verschlossen, am 2. Tag etwas offener. Sehr extraktreich, softe Tannine, langer Abgang. 93+ VP

Der Wein wurde im Vergleich zum 2006er getrunken: 2006 ist derzeit unglaublich trinkig, 2005 dafür dichter - braucht noch etwas Zeit bis er komplett durchstartet. Tolle Sache, wie sich die Bodega hier mit dem 2.+3. Jahrgang Ihres Zweitweines präsentiert!

(01/2011)

14,5°; Grenache, Cabernet Sauvignon, Monastrell; Syrah und Merlot; unfiltriert.

Runde 1 (blind): Sattes Schwarzrot mit schönem Funkeln, noble Nase – Gothic pur. Eine satte, aber nicht überbordende Mineralik, aber auch nach 10 Jahren eher ein Babymord. Potential ist da. Legt mit Luft immer mehr zu und zeigt sich im ernsthaften Bemühen um eine Aufnahme in die Spitzengruppe. 96+/100 Th. Großer Wein.

Betörend feine und dichte Nase. Am Gaumen dicht und sehr elegant, feine Hölzer, von der Eleganz könnte das Clos Fonta sein. 96+ VP

Runde 2 (blind): Was für eine Nase, heute sogar noch ein mehr an Eleganz. Gefällt mir wunderbar, steht aber noch ganz am Anfang seiner Karriere. Ich darf somit noch einen Punkt drauflegen. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Na ja mit Clos Fonta lag ich dann wohl daneben...., betörende Nase, schöne Würze, geniale Frucht. Am Gaumen schwarze Frucht, sehr elegant und harmonisch mit langem Abgang. 96+VP

Runde 3: Ein noch immer großer Wein, aber nicht mehr ganz so überbordend in der Nase. Ausgewogen und elegant am Gaumen mit gutem Extrakt. Sehr gutes PGV, gehört zu den eindrucklichen preiswerteren Weinen des Jahrgangs. 96+/100 Th.

Sehr schöne würzige Nase, schwarze Frucht, feine Mineralik. Am Gaumen wunderbar würzig mit feinem Extrakt und feinem Tannin, sehr elegant und ausgewogen. Potential! Vermutlich einer der besten "kleinen" Weine aus diesem Jahrgang. 96+VP

(10-12/2015)

Gran Cruor; 2005 rot;

Junge Reben, erst im Jahr 2000 gepflanzt, der Wein ist erst das 2. Jahr im Verkauf, 90% Syrah und 10% Carinena. Viel Syrah Würze, guter stoffiger Syrah betonter Wein, allerdings etwas Priorat untypisch, dicht und strukturiert, hinten mit etwas Süße im Abgang... 93+/100 Th. - schließlich bin ich ja auch Syrah - Fan...

Durch den hohen Syrah Anteil völlig untypischer Priorato, gefällt mir aber durchaus. Ein Schmeichler. 94 VP

(05/2007)

15°; Syrah und Carignan; ungefiltert.

Runde 1 (blind): Fast undurchdringliches Schwarzrot, üppiges intensives Aromenpaket an der Nase, sexy und mit Spannung, nobel und sehr frisch, wirkt noch jung und zeigt Unmengen an Tannin und eine intensive Schiefermineralik am Gaumen. Fettes Teil, aber sehr frisch.. Macht Spaß, auch ohne, dass es die Spitze ist. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr betörende Nase, feine Mineralik. Rauchige Noten. Großartig! Wow!

Am Gaumen sehr elegant, dicht, volle schwarze Frucht. Herrliche Würze, Syrah? Sehr feiner langer Abgang, müsste Gran Cruor sein. 97+ VP

Runde 2 (blind): Ganz noble Nase, legt noch deutlich an Finesse und Komplexität zu, würzig, erinnert an Syrah. Verläßt die Runde als Gruppensieger. Ganz großes Kino. 98+/100 Th.

Wahoo! Die Nase einfach nur grandios, rauchig, mineralisch, edel, top! Am Gaumen pure Eleganz, sehr dicht, welch Würze!, feiner Extrakt und feinstes Tannin. Ein Trinkerlebnis. 98+ VP

Runde 3: Eine komplexe und offene animierende Nase, am Gaumen wunderbar tief. Unverändert zur 2. Runde. Ganz großes Priorat-Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Knallernase, perfekte Mineralik und Würze. Am Gaumen dicht und zupackend, wunderbare Würze, schon sehr ausgewogen, aber noch mit viel Potential. Bleibt wunderbar lang am Gaumen haften. 98+ VP

(10-12/2015)

Cruor; 2006 rot;

Der deutsche Önologe Moritz Kröning und sein Team lassen auch beim kleinen Cruor nichts anbrennen. Ein fruchtbetonter Wein in schöner Harmonie und sehr angenehm zu trinken. Sehr gute 91+/100 Th. auf der Fira 2009. (05/2009)

Prioratuntypische Cuvée aus Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Monastrell. Sehr offene, anspringende Nase: Rote und Schwarze Früchte, feines Holz, Kräuter, Vollmilchschokolade.

Am Gaumen frisch, süße Frucht mit Kräutern, gut gepuffert durch eine gut eingebundene Säure. Vielschichtig, harmonisch, fein mit sehr schönem lange ausklingendem Abgang. 92 VP (01/2011)

14,5°; Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot; Syrah und Mourvedre; unfiltriert

Runde 1 (blind): Recht verschlossene Nase, dicht und kompakt, sehr schüchtern für sein Alter. Biestig eingerollter Igel. Viel Schiefer. Am Gaumen pur und kompakt mit frischer Säure. Baut Druck auf, ist aber auch sehr fordernd. Eher als Essensbegleiter, kein Solist... (im Normalfall) Sauber, aber ohne Inspiration. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Feine Nase, sehr dicht, feinste Schokolade, am Gaumen dicht, sehr ausgewogen, feinsten Trinkgenuss! 93 + VP

Runde 2 (blind): Offenere Nase, wirkt aber etwas reif und likörig, aber er hat auch mehr Dichte und Aromenreichtum. Auch am Gaumen legt er zu, im Abgang immer noch viel Schiefer. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde2 (blind): Feine Nase, die erst mal nicht sehr viel Preis gibt. Mit mehr Luft dann feine Mineralik und rote Frucht. Am Gaumen sehr fein, elegant, feine Mineralik. Sehr guter Trinkfluss. 93+ VP

Runde 3 (offen): Leicht offene Nase, Frucht, Schiefer und welke Blumen. Das Likörige ist weg, aber er bleibt für mich insgesamt auf dem Level der 2. Runde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 3 (offen): Die Nase startet auch heute etwas verhalten, anfangs feine Schokonoten, dann sehr feine Würze, rote Frucht, baut sich mit Luft herrlich im Glas auf und wird von Minute zu Minute besser, vielschichtig. Am Gaumen sehr fein und ausgewogen, Vollmilchschokolade, feine Mineralik, toller Extrakt, feines Tannin, schöne Länge. 94+ VP (10-12/2016)

Gran Cruor; 2006 rot;

In diesem Jahr ergänzen 20% Cabernet Sauvignon die 80% Syrah, dennoch scheint die Syrah hier deutlich durch. Würzig, warm und kompakt, würde ich gern mal intensiver testen als nur den Probeschluck zur Jahrgangspräsentation auf der Fira. 94+/100 Th.

80% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon

Sehr ansprechende würzige Nase. Am Gaumen sehr dicht mit schöner Syrah-Würze.

Sehr beeindruckend, welche Entwicklung sich hier seit dem ersten Jahrgang 2004 vollzogen hat.

96+ VP

(05/2008)

Schwarze offene Nase, würzig und lässt schnell einen hohen Syrah Anteil vermuten. Dunkle Frucht, Kaffee, Bitterschokolade – würde auch nach Porrera passen. Am Gaumen süßlich würzige Aromen, sehr voll, fast explosiv und sehr harmonisch bei schöner Frische. Jahrgangstypischer 2006er, aber er gehört zweifelsfrei in die Spitze des Jahrgang. Große 96+/100 Th und er ist noch nicht an seinem Ende der Debatte.

2. Tag: Üppige Nase, sehr würzig – süßliche Aromen, reich und komplett, sehr rund. Geniale Nase, genial am Gaumen, genialer Charakter und ein unbestrittener Weltklassesyrah, der noch mal deutlich zugelegt hat. 98+/100 Th.

Man möchte diesen Wein auch am 3. Tag am Liebsten immer noch per Nase aus dem Glas schnüffeln, aber auch am Gaumen geht immer noch voll die Post ab. Ein Syrah – orientierter Wein vom Feinsten. 98/100 Th.

(08/2009)

15°; 100% Syrah; unfiltriert; 5.049 Flaschen insgesamt

Runde 1 (blind): Offene und anspringende Nase. Ein Riechraum mit Gänsehautfaktor – geht ganz tief rein. Viel Spaß im Glas. Auch am Gaumen Gänsehaut, wirkt zwar reif, aber überaus komplex. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Rauchige Mineralik, sehr betörende Nase. am Gaumen dichte Frucht, mächtiger Extrakt, dichte schwarze Frucht, feine Schokolade. 93+ VP

Runde 2 (blind): Schwarz, recht blickdicht. Auch die Nase ist Programm – Gothic – Wein, Süße reife Frucht, dazu eine straffe Mineralik im Abgang. Unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Wiederum rauchige Mineralik, betörende Nase. Am Gaumen zupackend, schwarze Frucht, dichter Extrakt, feine Schokolade, bleibt sehr lange am Gaumen haften. Jugendlich. 94+ VP

Runde 3 (offen): Unverändert. Wunderbar tiefer schwarzer Gothic – Wein, lang und expressiv.. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Wunderbar offene und sehr betörende Nase. Baut sich mit Luft unfassbar im Glas auf, ganz groß. Am Gaumen wunderbare Würze, schwarze Frucht, feiner Extrakt, sehr dicht, Zartbitterschokolade, bleibt schön am Gaumen haften. Genial. 96+ VP

(10-12/2016)

GR 174; 2007 rot;

Wow! Kirsch-Schokokuchen, betörende Frucht, Lebkuchen. Am Gaumen vollreife Kirsche, gepuffert durch angenehme Säure, setzt sich am Gaumen fest und klingt sanft aus. 90+ VP.

Am 2. Tage dreht die Nase nochmals auf, so dass ich kaum zum Trinken gekommen bin. Am Gaumen betörend frisch, mineralisch, sehr harmonisch, viel Extrakt und viel Druck. Am 3.Tag dann die Nase verhaltener, dafür am Gaumen enorm aufdrehend. Kirsche satt, mit den nötigen Ecken und Kanten, einfach Klasse.
Jeweils 91+ VP. (11/2009)

Etwas durch laktische Noten blockierte Nase nach Brombeerjoghurt. Am Gaumen ein Heidelbeerpüree, dazu Cremejoghurt. Sehr gut u trinken, eignet sich fast als Dessert. Körniges Tannin. Am Gaumen deutlich harmonischer als in der Nase, bei der es für mich noch einen kleinen Anlass zur Unzufriedenheit gibt. Sehr gute 92+/100 Th.

Leicht muffige, verschlossene Nase, leicht laktische Noten, die mit der Zeit aber verfliegen. Am Gaumen dicht mit schönem Extrakt, gibt noch nicht alle Geheimnisse preis. Braucht wohl noch etwas Zeit. Hier würde ich gerne eine Konterflasche probieren... 90+ VP mit einem Fragezeichen versehen...würde mich nicht wundern, wenn hier mehr drin wäre.

Etwas dumpfe Nase mit gar anfänglich etwas Korkverdacht, aber der dumpfe Ton verfliegt. Kräftiger, sehr konzentrierter Wein am Gaumen, lang und komplex. Kleinerer Wein, der mit anders sein kann und soll oder ist es eine fehlerhafte Flasche, bei der wir um ein tolles Erlebnis gebracht werden? Nur eine Konterflasche könnte Auskunft geben. (91+)/100 Th. Wertung unter dem Vorbehalt einer Nachprüfung.

Muffige Nase, die sofort den Korkverdacht erhärtet. Am Gaumen zunächst konzentrierte Frucht, dann kommt der Muff durch und der Wein bricht weg.
o.W. VP

Erreicht auch nach einer Woche noch immer 90/100 Th. und die Nase ist weniger dumpf. Vielleicht doch okay so? Am ersten Tag hatte schließlich auch niemand wirklich etwas zu meckern. Dennoch wünsche ich mir einen zweiten Test für mehr Sicherheit.
(01/2010)

Blind: Dunkle, leicht staubige Nase, explodiert dann am Gaumen und ist sehr trinkig. Körniges bis samtenes Tannin und ein schöner Nachhall. Am Gaumen deutlich besser als in der Nase, baut mit Luft immer mehr Druck auf. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind: Reife, würzige Nase, schöne Frucht und tolle Mineralik. Am Gaumen Schokolade, Brombeere, Schwarzkirsche, schön gestützt durch eine präsenste Säure. 92+ VP

2. Tag – Blind: Welch Wahnsinnsnase, sehr frisch und fruchtig, allerdings am Gaumen dann auch etwas eindimensionaler. Ein Wein, der von großer Einigkeit der Verkoster im Schnitt profitiert, aber nicht wirklich groß – da waren schon andere jetzt nach verkostete Weine deutlich besser für mich. Es bleibt aber ein sehr schöner Wein. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

2. Tag – blind: Dichte und konzentrierte Nase, die sich auch am Gaumen fortsetzt. Wunderbar zu trinken. Herrliche Balance. Klasse! 93+ VP
(07/2010)

Cruor; 2007 rot;

14,5°; Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carignan, Merlot; unfiltriert.

Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Offene dunkle Nase, vielleicht minimal eindimensionaler als seine Flightgenossen. Am Gaumen sehr dunkelfruchtig, noch gute

Tanninreserven, baut ebenso Druck auf und ist in der schwarzen Linie des Flights. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Feine, sehr mineralische Nase, leicht rauchige Noten. Am Gaumen dichte schwarze Frucht mit einer herrlichen Schiefermineralik, das erzeugt ein herrliches Spiel und der Wein kommt sehr frisch und harmonisch rüber. Wirkt noch recht jugendlich, sehr feiner langer Abgang. Top! 95+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert. Sehr viel Spaß im Glas, harmonischer und runder. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Mineralisch anspringende Nase, sehr gut! Am Gaumen frische schwarze Frucht mit sehr feinem Extrakt und betörender Mineralik. Großartig. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr frisch und lebendig. Insgesamt unverändert zu den Blindproben. Sehr ausgewogen und viel Trinkspaß. Schwarze Aromen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr mineralische Nase, Graphitnoten, leicht rauchige Noten. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, sehr feiner Extrakt, feine Mineralik, sehr elegant und harmonisch. Streichelt den Gaumen, sehr gut! 95+ VP
(11-12/2017)

Gran Cruor; 2007 rot;

Eine deutliche Steigerung zu den Vorjahren finde ich hier im Glas. Der Syrahdominierte Wein macht sehr viel Spaß, bietet von allem sehr viel und läßt sich selbst so jung schon toll trinken. Bereits die Nase wird wunderbar geschmeichelt und mit üppigen Aromen verwöhnt. Am Gaumen elegant und frisch, so mag ich Syrah am liebsten. Nord-Rhône goes Priorat...
97+/100 Th.

Kühle, dichte Syrah. Gaumenauskleidend mit genial schöner Würze. Wäre ein interessanter Wein für eine Syrahprobe. 95+ VP
(05/2009)

Ein frischer, voller und sehr würziger Wein, der gegenüber den Vorjahren nicht abfällt. Sehr deutliche Syrah-Note. Große 96+/100 Th.
(05/2010 – *Tast des Mines in Bellmund*)

Blind: Schwarze Nase. Entwickelt sich immer mehr zu Kaffee und Schwarzwälder Kirschtorte. Schöne Frische am Gaumen, harmonisch und ausgewogen. Elegant bei einem mittleren Körper. Vielleicht der LoMon? 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind: Etwas verhaltene Nase, mit der Zeit immer mehr aufdrehend. Am Gaumen elegant, wirkt eher leicht, sehr schöner Extrakt. Trinkig. 88 VP

2. Tag - Blind: Süße und dunkle Frucht, Brombeere und Heidelbeere, dazu ein Schokoladenton, der mich Porrera vermuten lässt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

2.Tag – blind: Verhaltene Nase, die sich mit einiger Zeit steigert. Viel Extrakt am Gaumen, derzeit etwas unharmonisch.. 90+ VP
(07/2010)

Was für ein Nasentier, komplex, tief, phantastischer Syrah-Schnüffelfeststoff. Das ist der krönende

letzte Tanz. Somebody is knocking at your door... Yes! 97+/100 Th. Weltklassewein.

96+ VP

(05/2011 – *Tast des Mines in Bellmont*)

15°; 90% Syrah, 10% Carignan; Unfiltriert; 5.052 Flaschen

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schön funkelndem Kern. Offene dunkle Nase, klar und ansprechend. Süße reife Frucht, dunkle Kirschen und eine staubige Mineralik, in guter Balance. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Die Nase zunächst eher etwas verschlossen, ganz feiner Kakao. Baut sich dann aber von Minute zu Minute mächtiger im Glas auf und mutiert zum Nasentier. Am Gaumen sehr dicht und elegant, ganz großes Kino, fast flauschig, cremig, ganz feine Frucht, sehr feiner langer Abgang. Großartig 98+ VP Gran Cruor?

Runde 2 (blind): Heute deutlich expressiver, Syrahwürze und Kraft (an Oppius oder Cuvée Sylla vom Stil her erinnernd), ein Erzählwein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Die Nase geht direkt auf die 12, großartige Würze, ganz feiner Kakao drübergestreut. Am Gaumen dicht und sehr elegant, feiner Extrakt, wunderbare Würze, feines Tannin im langen Abgang. Knaller! 98+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Ein Syrah zum Kauen, tief und fleischig, zart würzig hinter dominierendem Fruchtcocktail. Sehr ausgewogene und komplexe Aromatik. Legt nochmals etwas zu. Heute ein gigantischer Stoff. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Genial betörende würzige Nase, großartig! Am Gaumen fein und sehr elegant mit betörender Würze, ganz feiner Extrakt und sehr feines Tannin, langanhaltender Abgang. Zum Reinlegen! 98+ VP
(11-12/2017)

Gran Cruor; 2008 rot;

Schöne offene Nase, sehr würzig, parfümiert und einladend. Pfeffer und Bitterschokolade am Gaumen, der für den Jahrgang sehr konzentriert wirkt. Schön ausgewogen zwischen Kraft und Eleganz mit Finessen und samtenem Tannin. Große 96+/100 Th.
(05/2010, *Fira - Jahrgangspröbe*)

Der Wein bestätigt seine Größe erneut bei einer 2. Verkostung. 96+/100 Th.
(05/2010, *Fira - Jahrgangspröbe*)

Er ist anders, aber nicht wirklich deutlich schlechter, ebenfalls offen, voll und frisch, eine Spur eleganter als der 2007er. Insgesamt wirkt er kühl und wie ein nordischer Syrah - Côte Rôtie lässt grüßen. 95-96+/100 Th.
(05/2010 – *Tast des Mines in Bellmont*)

Gleiche Rebsortenzusammenstellung wie beim 2009er.

In der Nase kommt mir das Bild einer schlafenden Katze, sanft und kuschelweich, zum Schnurren ebenso bereit wie zum Krallenausfahren und Fauchen. Schon sehr spezielle Nase. Am Gaumen fängt die Miez dann doch an zu schnurren.

Feines, gefälliges Tannin bester Struktur. Sehr elegant, finessebetont und burgundisch, leicht zu

trinken. Typische 2008er Stilistik. 95+/100 Th. Groß für den Jahrgang.

94+ VP

(05/2011 – Tast des Mines in Bellmont)

Offene Nase, dunkle Früchte, würzig, etwas pfeffrige Syrah-Noten. Sehr voll und sehr kräftig, für den Jahrgang sehr gut gelungen, bestätigt frühere Eindrücke. 97/100 Th. Weltklassewein.

Sehr schöne fruchtige und würzige Nase. Ausdrucksstark mit eleganter Frucht und schöner Länge.

94 VP

(05/2013 – Tast de Professionals)

Gran Cruor; 2009 rot;

80% Syrah, 10% Grenache, 10% Carignan, 14 Monate im Fass, davon etwas mehr als die Hälfte im neuen Holz.

Sehr schöne Nase, syrahorientierte Würze und Pfeffer, sehr rund und ausgewogen, auch die Mineralik ist vorhanden, beißt aber weder noch erschlägt sie... Ein Syrah Wein mit nötigen Ecken und Kanten. Macht selbst in diesem Babystadium schon viel Spaß und ließe sich gut zu einem blutigen Roastbeef vorstellen. Eigenwilliger, aber sehr großer Wein. 96-97+/100 Th.

Harmonisch, vielchichtige kühle Syrah. Genialer Stoff. 95+ VP

(05/2011 – Tast des Mines in Bellmont)

Schlichtweg genial. Sehr offen, komplex und tief, bestätigt die Eindrücke aus früheren Verkostungen. 96+/100 Th. Großer Wein. Auch diesem Wein traue ich mit der Entwicklung über einen längeren Zeitraum den Sprung in die Weltklasseliga zu.

(05/2012 – beim Tast des Mines in Bellmont verkostet)

Sehr dunkler Eindruck, etwas würzige Noten, ebenfalls sehr groß, in der obersten Liga spielend. Reicht im direkten Vergleich an den 2012er dennoch jetzt nicht ganz ran. 97+/100 Th.

Weltklassewein.

(05/2014 – Tast des Mines)

Sehr volle, intensive Nase, voll auf Angriff gehend. Bestätigt den Eindruck früherer Verkostungen. Der Wein gehört neben dem Clos Fontá und dem Gran Clos zur Jahrgangsspitze in Bellmont.

98+/100 Th. Weltklassewein.

(05/2015)

GR 174; 2010 rot;

Viel dunkle Frucht und schwarzer Pfeffer in der Nase. Betörende Frucht, Schwarzkirschen, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren am Gaumen, schöne Würze, sehr trinkig auf hohem Niveau.

90 VP

(07/2011)

Cruor; 2010 rot;

Überzeugt in seiner Kategorie, recht zugänglich für den Jahrgang. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2014 – Fira Falset)

Gran Cruor; 2010 rot;

Ist kurz vor der Abfüllung in die Flasche. In der Nase fleischig-würzige Syrahnoten, ein schönes Steak auf dem Grill mit mediterranen Kräutern. Schönes Zukunftspotential, aber auch bereits sehr offen in der Nase. Ein Muster seines Jahrgang, bestens ausbalanciert und sehr rund. Tief, komplett, und mit komplexen Aromen. Ganz großes Kino. 97+/100 Th. Weltklasse.

(05/2012 – beim Tast des Mines in Bellmont verkostet)

Tiefe und sinnliche Nase, dunkel, würzig, elegant. Wunderbar verpackt, so als hätte die Flasche schwarze Seidenunterwäsche an. Trinkbereiter als viele andere 2010er, aber sicher noch nicht an seinem Entwicklungsende. Elegant und feminin, eine Gothic-Lady. Zum Verlieben gut. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

(04/2016)

95+ VP

(05/2016)

70% Syrah, 15% Grenache, 15% Carignan. 2.316 Flaschen. Sehr rund, sehr tief, elegant. Deutlich zu merkende Syrah-Würze. Hat sich insgesamt sehr gut entwickelt. Am Gaumen Gewürze, dunkle Frucht und dazu der Stein von Bellmont. Ein Klasse – Wein, sehr rassig und komplex. Gute Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(04/2017)

Cruor; 2011 rot;

Überraschend eindrucksvoll, er hängt hier die Messlatte gleich mal sehr hoch. Mit seiner Tiefe schließt er fast schon an den 2005er an. Opulent, sehr lang, sehr reichhaltige Aromatik, voll und rund. Samtenes Tannin, schöner Nachhall. Typisch für die Guten unter den 2011ern. 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2016)

93+ VP

(05/2016)

Gran Cruor; 2011 rot;

Derzeit noch im Barrique, 80% Syrah; 10% Grenache, 10% Carignan.

Noch etwas verschlossener in der Nase, eher mittelgewichtig, schöne Würze und samtenes Tannin, fast auf einer Stufe mit dem 2008er. Macht mit Luft schön auf.

96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Die Nase kommt langsam aber gewaltig. Syrah goes Schiefer, tolle Mineralik. Vielschichtig mit sehr langem Abgang. 96+ VP

(05/2013 – Tast de Professionals)

Eine absolute Bombe, voll und explosiv, üppig in der Nase wie auch am Gaumen. Hat sich wunderbar entwickelt, ist sehr trinkig, macht jetzt schon sehr viel Spaß. Macht mit Luft im Glas immer mehr auf. Die Probe dieses Weines läßt sich beim besten Willen nicht spucken! 97+/100 Th. Weltklassewein.

(04/2018 – Nit de las Mines)

Dicht, rauchige Mineralik, sensationell, tolle Würze. 97+ VP

(05/2018)

Gran Cruor Selecció Carinyena; 2011 rot;

Ein neuer Wein aus 100% Carignan, hier das erste Jahr. In der anspringenden und sehr offenen Nase sofort Carignan-Alarm. Sehr animierend und tief. Hier brennt nichts an. Auch am Gaumen eine schöne tiefe Aromatik mit Kaffeenoten im Nachhall. Leider haben wir das Jahrgangsproblem vieler 2011er – ein leicht trockenes Tannin im Abgang. Ohne dieses Problem wäre das für mich Weltklasse, aber ich tue mich mit trocknendem Tannin immer schwer. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Sehr ansprechende Nase, noch schöner und animierender als beim 2010er Gran Cruor. Carignan – Alarm. Auch wenn er noch immer in der Nase Reserven hat, zeigt er am Gaumen sehr schön, wo es hingehen wird. Feminin und sexy, eine wunderbare Tiefe, sündig und sinnlich. Eine Spitzen - Carignan Auslese, die pure Essenz. Kommt aus einem kleinen, 70 Jahre alten Weinberg der Gemarkung El Lloar. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(04/2016)

97+ VP
(05/2016)

Ca. 1.100 Flaschen. Offene Nase mit einer sehr schönen reifen Frucht am Gaumen. Bestätigt frühere Eindrücke und zählt damit zu den wirklich empfehlenswerten Weinen dieses Jahrganges. Macht auf sehr hohem Niveau sehr viel Spaß. Für 2011 sehr kühl und rund wirkend. Viel Trinkspaß, der natürlich leider auf sehr wenige Flaschen beschränkt ist. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(04/2017)

Gran Cruor; 2012 rot;

Ganz groß, sicher einer der Besten seines Jahrganges, wenngleich durch den hohen Syrah-Anteil recht untypisch. Ganz tiefe, sehr komplexe Nase, auch am Gaumen fällt es schwer, irgendetwas an Punkten abzuziehen. Einfach Klasse, bislang der beste an diesen Tagen verkostete 2012er. 98-99+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014 – *Tast des Mines*)

Gran Cruor Selecció Samso; 2012 rot;

Steht nach wie vor wie eine Eins im Glas, eine Super – Carignan – Auslese. Ganz grandioser Traumstoff, mit dem Vinyes Teresa von Solà Classic so ziemlich auf einer Stufe. Macht Gänsehaut. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(04/2018 – *Nit de las Mines*)

Bestätigt den Eindruck von der Nacht in Bellmunt. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr cremig, frische salzige Noten, mächtiges Tannin, noch viel zu jung, ab 2022 vermutlich zu trinken. 95+ VP
(05/2018)

Cruor; 2013 rot;

Recht ansprechend, dunkle Frucht und rauchige Noten, sehr volle Aromatik bei mittlerem Körper, mineralischer Nachhall. Wird mit Luft eleganter, relativ lang. Ein sehr schöner und komplexer Cruor. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2017)

La Fredat; 2013 rot;

100% Grenache aus der namensgebenden Einzellage. 1. Jahrgang dieses neuen Weines, der preislich zwischen dem Cruor und dem Gran Cruor liegt. Schon offen in der Nase und am Gaumen, betonte Grenache Frucht plus eine deutlich herausgearbeitete Mineralik. Macht schon viel Spaß, kann sich aber noch weiter entwickeln. Samtenes Tannin, schöner Nachhall. 93 bis 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2017)

Wird nach der Premiere im letzten Jahr nun zum zweiten Mal vorgestellt. Etwas trocknend am Gaumen. Geradeaus, fruchtige, kirschige Noten. Das trocknende Tannin stört mich schon etwas. 91-92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2018 – *Nit de las Mines*)

Cruor; 2014 rot;

Leicht und finessebetont, baut dann aber Druck am Gaumen auf. Schlägt ein aromatisches Pfauenrad, insgesamt ein sehr schöner aromatischer Wein, vom Stil her feminin. Einer der aus diesem Jahrgang interessanteren Weine, die es in größerer Auflage gibt. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

(04/2018 – *Nit de las Mines*)

Sehr duftige Nase, am Gaumen wunderbar ausgewogen. 93+ VP

(05/2018)

Le Fredat; 2014 rot;

Sehr schöne Frucht; recht voll für den Jahrgang; ausdrucksstark. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Fein, mineralisch, dicht, etwas trocknendes Tannin. 92+ VP

(05/2018)

GR-174

CASA GRAN DEL SIURANA | 2010

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA



GR -174; rot

CRUOR

2007

PRIORAT

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

Cruor; rot



GRAN
CRUOR
2007

PRIORAT
D.O.Q.

Edició Limitada de 5.052 ampolles

Gran Cruor; rot



Ich tue doch hier auch nur meinen Job und bin einsam... Spielst du mit mir?

(TH)



Das Haus, welches hier bewacht wird ist das Casa Gran im Siurana Tal. (TH)
Gegenwärtig wird hier fleißig restauriert, aber auch interessante Weine werden hier bereits hergestellt.



Im Siurana Tal gleich beim Casa Gran werden unter anderem Syrah – Stöcke angebaut. (TH)



Daraus werden der Cruor und der Gran Cruor gekeltert.

(TH)



Auffällig ist der rötliche Lehm Boden mit Schwemmkiesel und Llicorella vermischt. (TH)



Auch Casa Gran besitzt eine eigene Wetterstation.

(TH)