

Bellmunt del Priorat

Viticultors Mas d'en Gil, S.L.

Finca Mas d'en Gil, s/n
Bellmunt del Priorat

Telefon: 977830192

Fax: 977830152

Web: www.masdengil.com

Mail: mail@masdengil.com

Weine im Führer:

Gran Buig 1998 rot	97
Clos Fontá 2000 rot	97
Coma Blanca 2001 weiß	95
Coma Vella 2001 rot	93
Clos Fontá 2001 rot	97
Clos Fontá 2002 rot	96
Clos Fontá 2003 rot	95
Coma Vella 2004 rot	94
Clos Fontá 2004 rot	97
Coma Blanca 2005 weiß	91
Coma Vella 2005 rot	93
Clos Fontá 2005 rot	94
Clos Fontá 2006 rot	95
Coma Alta 2007 weiß	92
Coma Vella 2007 rot	93
Clos Fontá 2007 rot	97
Bellmunt – Vi de Vila 2008 rot	88
Coma Vella 2008 rot	92
Clos Fontá 2008 rot	94
Nús 2008 rot – süß	96
Coma Alta 2009 weiß	90
Bellmunt – Vi de Vila 2009 rot	91
Coma Vella 2009 rot	94
Clos Fontá 2009 rot	96
Nús 2009 rot – süß	98
Coma Alta 2010 weiß	94
Bellmunt – Vi de Vila 2010 rot	92
Coma Vella 2010 rot	94
Clos Fontà 2010 rot	97
Nús 2010 rot – süß	97
Coma Alta 2011 weiß	94
Coma Blanca 2011 weiß	93
Bellmunt – Vi de Vila 2011 rot	91
Coma Vella 2011 rot	93
Clos Fontá 2011 rot	94
Nús 2011 rot – süß	98
Coma Alta 2012 weiß	94
Coma Vella 2012 rot	94
Clos Fontá 2012 rot	96
Coma Alta 2013 weiß	93
Coma Blanca 2013 weiß	94
Bellmunt – Vi de Vila 2013 rot	91
Coma Vella 2013 rot	94
Clos Fontà 2013 rot	96
Nús 2013 rot – süß	97
Bellmunt – Vi de Vila 2014 weiß	91
Coma Alta 2014 weiß	93
Coma Blanca 2014 weiß	93

Bellmunt – Vi de Vila 2014 rot	88
Bellmunt – Vi de Vila 2015 weiß	90
Coma Alta 2015 rot	92
Coma Blanca 2015 weiß	96
Bellmunt – Vi de Vila 2015 rot	92
Bellmunt – Vi de Vila 2016 weiß	93
Bellmunt – Vi de Vila 2017 weiß	90

Winzer / Önologe:

Pere Rovira Rovira; Pere Margalef
Marta und Pilar Rovira Carbonell

„Glaube an deine Träume – das ist es, was das Leben ausmacht“ – die Träume von Pere Rovira Rovira sind seit dem Jahrgang 1998 gelebt und wir schmecken sie in den großartigen Weinen des Mas d'en Gil, Schluck um Schluck... Zwei seiner Töchter unterstützen ihn dabei tatkräftig, während die anderen beiden mehr der künstlerisch begabten Mutter folgen.

1998 kaufte Pere Rovira Rovira das 80 ha große Anwesen Masia Barril, in dem bereits zuvor Prioratweine erzeugt und auch auf Flaschen gezogen wurden – es kursieren noch immer mal einzelne geheimnisvolle Flaschen davon.

Im Jahr 2000 wurde das 45 ha große benachbarte Anwesen El Sas dazugekauft.

Die Weine hier sind voll Gefühl, Leidenschaft gar und gehören in die Kategorie der magischen Weine des Priorats – hier bleibt die Zeit stehen, man trinkt das Land und seine Früchte, zaubert Sinnlichkeit aus dem Glas in die Kehle... Die Weine verführen langsam, sanft und nachhaltig, Der Clos Fontà ist kein Showwein, der auf die Schnelle mit kleinem Verkostungsschluck punkten will, es ist ein Wein, der verlangt, dass man sich auf ihn einlässt und Zeit, Geduld und Liebe mitbringt...

Das insgesamt 125 ha. große Anwesen birgt 45 ha. Rebbesitz, ist malerisch eingefügt in die Landschaft, verschiedene Parzellen mit unterschiedlichsten Böden sind versteckt in Wäldern, eingebettet in Pflanzungen von Haselnusssträuchern, Arbequinaoliven- und Mandelbäumen, man wähnt sich in einem Park... Überall sind Hinweisschilder angebracht, in welcher Parzelle man sich befindet und womit sie bestockt ist. Die Weißweinrebsorten sind Macabeu, Grenache Blanc und Viognier, die Rotweinsorten Grenache Noir, Grenache Peluda, Carignan, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Auf der Webseite de Erzeugers finden wir detaillierte Karten mit Darstellung der einzelnen Parzellen und ihrer Bepflanzung.

Nach Aussage von Marta Rovira Carbonell entstehen die Weine zu 90% in den Weinbergen und nur zu 10% im Keller.

Besonders stolz ist die Familie auch auf den raren Weißwein Coma Blanca, der selbst in Frankreich äußerst begehrt ist. Er benötigt einige Jahre Reifezeit und gibt sich dann opulent und komplex. Um die Wartezeit zu verkürzen, gibt es ab dem Jahrgang 2007 einen neuen Weißwein, Coma Alta, der frischer und schneller zugänglich ist.

Der Coma Vella ist ein Wein, der auch die jüngere Generation ansprechen soll, während das Flaggship, der erotische Clos Fontà sich an die erfahrenen Liebhaber wendet. Er ist nach einer

Quelle auf dem Gelände benannt.

Die Spitze ist der nur in Ausnahmejahrgängen produzierte Gran Buig. Bislang gibt es ihn nur 1998 und 2004.

Neu ist auch der Nús, ein Süßwein in der Art eines Vin de Paille, mit dem Jahrgang 2007 erstmals vorgestellt wurde. Auch dieser Wein wird nur in Ausnahme-jahrgängen hergestellt. Er besteht zum überwiegenden Teil aus Grenache Noir mit Beimischung eines kleinen Anteils Syrah und eines ganz kleinen Anteils Viognier.

Ebenfalls mit dem Jahrgang 2008 wurde ein neuer Basiswein eingeführt, der Bellmunt – Vi de Vila.

Eigenes Olivenöl und Süßweinessig runden das Angebot ab. Als Projekt engagiert man sich inzwischen auch im Montsant mit dem Weinbau.

Im Celler selber erfolgt normalerweise kein Weinverkauf, aber nach Voranmeldung kann man das Anwesen besichtigen. Es wird sogar ein sehr gutes Deutsch gesprochen. Inzwischen sollten sich die Roviras dem Weintourismus weiter geöffnet haben und Proben sowie Direktkauf bei der Besichtigung möglich machen.

Weine:

Coma Alta (weiß)	PG : 2
Coma Blanca (weiß)	PG : 2-3
Bellmunt - Vi de Vila (weiß, rot)	PG : 1
Coma Vella	PG : 2
Clos Fontà	PG : 3-4
Gran Buig	PG : 6
Nús (Süßwein rot 0,375 l)	PG : 3

Verkostungsnotizen :

Gran Buig; 1998 rot;

14,5°; Fl.N° 330 von insgesamt 2.205

Blind: Sehr betörende, sanfte und sehr elegante Nase. Knaller! Am Gaumen ein Mörderextrakt, sehr vielschichtig und jugendlich. Wunderbare Eleganz und noch Potential. 96+ VP

Blind: Geniale offene Nase, voll und mit schöner Fruchtsüße, wirkt am Gaumen noch recht jung. Er hat das Leben noch vor sich. Sehr elegant, Gänsehaut und dabei viel Trinkspaß. 97+/100 Th.

Weltklassewein.

(01/2017)

Clos Fontá; 2000 rot;

14,5°; Fl. N° 19.052 von 15.330 Flaschen total

Runde 1 (blind): Fast schwarz. Undurchdringlich. Betörende dunkle Porrera – Nase. Wow! Wird mit Luft immer besser. Süßliche, reife und satte Frucht, samtene Tannin, fleischige reife Schwarzkirschen und feinsten Schiefer, ein Block Bitterschokolade, Weiß zu gefallen und hat noch genug Reserven für weitere Jahre. Harmonisch. Druck am Gaumen und Tiefe. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Elegant und sehr fein in der Nase. Am Gaumen dichte Frucht, Schieferstaub, zupackend, Tannin, wirkt noch jugendlich. 93+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert genial und nahe der Perfektion. Genau mein Wein für das große Prioratglück. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr elegante und feine Nase, Zartbitterschokolade. Am Gaumen dichte reife Frucht, mineralische Noten, sehr elegant. Perfekt zu trinken. 95 VP

Runde 3: Komplette unverändert zu den ersten beiden Runden. Schade, dass es sich hier um eine Einzelflasche handelte. Ein Erlebniswein nahe der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein. (10-12/2015)

Coma Blanca; 2001 weiß;

Üppiges Gold mit offener, reifer und anspringender Nase, üppig und mit schönem reichem Körper auch am Gaumen – ein kompletter Genusswein, der wirkt wie eine hingebungsvolle sexy Diva auf einer Blumenwiese, Honig und Früchte naschend... Groß, komplex und lang. Hier geht die Post ab... Große 96/100 Th.

Üppige, reife Nase, sehr komplex. Üppig, groß, reif und füllig auch am Gaumen, sehr rund. Gaumensex! Fast perfekter Stoff, der von allem fast alles hat und dem die Belüftung noch einen Schub gegeben hat. 97-98/100 Th. (Auch nach drei Tagen überzeugte der letzte Schluck immer noch auf diesem hohen Niveau!) (04/2008)

Erneut groß, aber insgesamt eine Flasche, die es etwas ruhiger angehen lässt. Über 2 Tage getrunken. 95+/100 Th. (06/2009)

Goldgelber Farbton und eine reife Nase mit einem leichten Touch Petrol, dazu exotische Frucht, Röstaromen und geräucherte Wurst, alles in allem eine komplexe Schnüffelnase, am Gaumen kandierte Aprikose, auch Mango, dazu geröstete Haselnüsse und Mandeln, sehr ausdrucksstark und aromatisch, komplex und lang, aber auch etwas alkoholisch schwer wirkend wie manche weiße Ch9P-Weine. Eine schöne Reife zeigend, aber er sollte so langsam getrunken werden (frühere Flaschen präsentierten sich harmonischer durch nicht so hervortretende alkoholische Noten.) 93/100 Th.

Wird am zweiten Tag besser, vor allem harmonischer und noch komplexer, der alkoholische Touch ist weg. 95/100 Th

In einer dritten Runde bleibt er auf dem Niveau der zweiten Runde. 95/100 Th. (10/2011)

Mein Jahreswendewein – zu Silvester und Neujahr getrunken – und leider auch meine letzte

Flasche. Reif und komplex, vielschichtig wie ein großer weißer Burgunder und exotisch wie einer der besten weißen Weine aus dem Midi. Ein Gedichtband, in dem es sich immer wieder gut liest – klassische Liebesgedichte natürlich. 96/100 Th. Großer Wein. Hat sich insgesamt besser präsentiert als die Flasche bei der “ten years after” Probe letztes Jahr im Oktober.
(01/2012)

Coma Vella; 2001 rot;

Schöne Karamell-Frucht Nase. Am Gaumen Kräuter, Kirsche, ausgewogen und sehr stimmig, fein ausklingend. Es fehlen mir etwas die Ecken und Kanten, am 2.Tag etwas abgebaut.
89 VP (08/2007)

Blind: Noble, anfangs erst leicht offene Nase, die sich aber immer mehr aufbaut, am Gaumen eine klare Kirschfrucht, unter eine große Schieferplatte gestellt. Ein purer und klar definierter Steinbeißerwein, sicher aus einem der mineralischeren Dörfer kommend. Baut im Abgang ordentlich Druck auf. 94+/100 Th. Exzellent.

93+ VP

Blind 2. Tag: Auch in der Rückverkostung nach wie vor exzellent. Klar und sauber, ein Spaßwein aus einer optimalen Flasche. 93+/100 Th.

93+ VP

Ebenfalls am Mittwoch nach 5 Tagen nachverkostet. Fällt inzwischen ganz leicht gegen den Clos Severí zurück, aber nicht, weil der Coma Vella schlechter geworden wäre. Wunderbar stabiler Trinkspaß. Zeigt sich ebenso glatt wie kompromisslos, hier wird auf gute Garderobe und eine sitzende Frisur geachtet, aber es gibt weit mehr als nur small Talk. Ein überraschend guter kleinerer Wein mit Stehvermögen. 93/100 Th. Exzellent.
(10/2011)

Clos Fontá; 2001 rot;

Leicht offener, nobler und animierender Duft mit Aromen reifer Frucht. Zeigt Finesse und Kraft und wirkt dadurch sehr harmonisch. Viel Frucht und Vollmilchschokolade, süß und verführerisch mit schön griffigem Tannin. Gute Struktur und Länge. Großer Wein am Beginn seiner Trinkreife.
96+/100 Th.

Öffnet sich am Folgetag weiter in der Nase, verführt noch mehr als am 1. Tag und legt ebenfalls noch hinsichtlich der Eleganz und Finesse zu. Er ist heute ein ganz zärtlicher, aber auch zupackender Verführer, der Geschichten aus 1001 Nacht erzählt. Sehr nachhaltig und lang.
97/100 Th.

Brombeerlikör, Schlehe, Holundersaft, auch Lebkuchen, noch immer sehr offen und üppig. Toller Wein, der auch nach vier Tagen ganz weit vorn mitspielt. 97/100 Th. bei exzellentem PGV.
(12/2009)

Clos Fontá; 2002 rot;

Wie 2008 ist auch 2002 ein eher unterschätzter Jahrgang, früh getrunken zeigen sie nicht alles – so überrascht auch der 2002er jetzt nach 10 Jahren völlig. Wunderbar breit gefächerte, offene und ansprechende Nase. Mittengewichtiger, sehr eleganter Priorat mit sehr schöner Frische, Langer Nachhall und sehr sinnlich. Der Wein hat sich prächtig entwickelt und zeigt Größe. 96+/100 Th.
(05/2012)

Clos Fonta; 2003 rot;

Enorm wohlschmeckender Auftakt, sehr feiner und nachhaltiger Wein, der gleich mal für den uneinheitlichen 2003er Jahrgang die Meßlatte hoch anlegt; 95+/100 Th.
(04/2005)

Coma Vella; 2004 rot;

Eine schöne frische, viel Frucht (Kirsche und Johannisbeere) aber auch Gewürze und Mineralik kennzeichnen diesen ausgewogenen Wein, der mit außergewöhnlichen 94/100 Th. nichts anbrennen lässt.

Frisch und fruchtig - Kirsche und Mandeln, deutliches Potential
Einfach Klasse - 93-94 VP (05/2007)

Korken raus - rein ins Glas, Glas zur Nase –

Wahooooohhh, allein von der Nase her müsste ich ihn gleich ins Aufgebot der nächsten Probe stellen, absolut betörende Nase - dunkler Kirschkuchen mit Karamell; am Gaumen erstaunlich frisch (15% vol.), viel Kirsche, dicht, dann geröstete Mandeln, etwas Eukalyptus...

Ich bin total begeistert, mal sehen was morgen noch geht...

Für den Moment bewerte ich die Flasche Nr. 5425 mit 94 VP und die Tendenz geht eher noch Richtung 95...
(10/2007)

Schöne frische Brise und eine reife Frucht, schmelzig und warm, schönes samtenes Tannin.
93+/100 Th.

Wunderbarer Duft nach frischen Kirschen im Kräuterbett. Am Gaumen frisch, komplex und den Gaumen auskleidend. Viel Trinkspaß im Glas. 93 VP
(05/2008)

Schwarzrot mit dunklem, stark funkelnem Kern. Vom Schieferstaub überzogene Frucht, eher rotfruchtig - Himbeere und Walderdbeere, dazu Kirschen, frisch und einfach fruchtig duftend, aber noch nicht all zu sehr geöffnet. Am Gaumen eine schöne Frucht mit stattlicher Fruchtsäure, knackig frisch und trinkanimierend. Frucht und Mineralik im Wechselspiel. Süßsaurer Abgang mit recht langem Nachhall, kirschtig. Wird mit der Luft harmonischer. Sehr gute 92+/100 Th.

Am 2.Tag voller und üppiger, vor allem am Gaumen, die fruchtige Nase erschnüffelt gekochte Himbeeren. Ist runder und harmonischer als am ersten Tag und macht Spaß mit dem Wechselspiel von Frucht und Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Spielt am dritten Tag am Gaumen mit viel Harmonie und sogar einer gewissen Finesse. Macht viel Spaß - unkompliziert im besten Wortsinne. Sanfter, verspielter Nachhall. 93+/100 Th.
Verkauft sich am ersten Tag in der Blindprobe noch unter Wert, ein Zeichen, dass er noch liegen oder viel Luft haben will. Wenn er mit dieser harmonischer geworden ist, dann ist es ein Wein zum

Tanzen und Liebhaben.

(10/2009)

15°; Fl. 5.417 von 50.034

Runde 1 (blind); Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Offene Nase nach Kaffee, Bitterschokolade, dunkler Frucht, am Gaumen ausgewogen und harmonisch, nicht die all zu große Tiefe, aber lässt sich schön trinken. Eine leichte Süße steht gegen eine schöne mineralische Säure, die lang nachhallt. Wirkt noch extrem jung. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Schönes Kirschrot, glänzend und leicht durchschimmernd. Zunächst etwas verschlossene, sehr geheimnisvolle Nase. Öffnet sich sehr langsam, Kräuter, feine Schiefermineralik. Am Gaumen sehr harmonisch, feine Frucht, Kräuter, schmiegt sich an den Gaumen, sehr feiner Extrakt, Langer feiner Abgang. 95+ VP

Runde 2 (blind): Extrem dunkle Nase, üppig und sexy, sehr animierend. Am Gaumen ebenfalls verbessert mit mehr Tiefe und balancierter dunkler Aromatik. Zeigt sich heute als zu den Großen gehörig. Viel Trinkspaß, leichte Süße, elegant und sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr dunkle Nase, elegant und betörend. Am Gaumen dunkle schwarze Frucht, Kräuter, sehr elegant und dicht mit feinem Extrakt. Sehr langer Abgang. 95+ VP

Runde 3: Schöner frischer Fruchtkorb heute. Tolle Länge. Insgesamt unverändert zur Runde 2. 95+/100 Th. Großer Wein.

Offene, sehr betörende Nase, am Gaumen wunderbar harmonisch, sehr elegant, kleidet den ganzen Gaumen aus und bleibt sehr lange haften. Wunderbare Mineralik, sehr feiner Extrakt. 94+ VP

Runde 4: Dunkel, sehr nobel in der Nase und sexy am Gaumen. Sehr verführerisch, dunkle Frucht und blühende mediterrane Kräuter, explodiert am Gaumen und kann noch einmal zulegen. Sehr lang am Gaumen. Was für eine Überraschung. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr betörende Nase von Beginn an und wie sich die Nase dann im Glas aufbaut finde ich schlichtweg sensationell. Am Gaumen wunderbar elegant, sehr feiner Extrakt. Ich hatte die 1 Flasche bewusst weggelegt, da mir der Wein so nach 4-5 Jahren sehr viel Spaß gemacht hat und ich mal schauen wollte, wie er sich präsentiert, wenn die dichte Frucht etwas in den Hintergrund tritt. Ich muss sagen, ich bin restlos begeistert und habe nicht das Gefühl, das wir hier schon am Ende der Fahnenstange sind. 95+ VP

(09/2014)

Clos Fontà; 2004 rot;

Erneut wie in 2003 ein Spitzenwein, sehr sympathische Winzer, Marta spricht auch recht gut deutsch. Enorme Frucht, Mineralik und dezentes Holz im Roquers -Stil. Vielleicht noch tiefer als jener. Elegant und harmonisch, wäre schon jetzt toll zu trinken. Er geht bei mir in Führung mit 96+/100 Th.

Cuvee aus Garnacha, Carinena, Syrah, CS, Merlot, in der Nase Frucht pur, vor allem Kirsche, im Mund ebenfalls pure Frucht, Kaffee, Kakao, Schiefer und sehr feine Holznoten, steht dem Vorgänger der Verkostung, dem Gran Clos in nichts nach. Bisher kannte ich von Mas d' en Gil nur den 2. Wein - Coma Vella - jetzt ist mir klar, warum mich auch der so begeistert hat. Erneut 96+ VP
(04/2006)

Er bestätigt den Eindruck, den ich bereits im letzten Jahr auf der 2004er Verkostung von ihm hatte,

ein sehr zärtlicher Wein mit viel Tiefgang (ein Hochgebirgssee), in sich stimmig in allen Komponenten, schöne Länge. Großer Wein 96-97/100 Th. und noch zu den preisgünstigeren unter den großen Weine zählend.

Lang, länger, am längsten - Klasse! 95-96 VP

(05/2007)

Ein superzärtlicher Wein, der nicht in seinen Aromen zerteilt werden will, sondern dessen Bestimmung es ist, nur den Gaumen leidenschaftlich und voller Hingabe zu streicheln. 97/100 Th.

Tiefdunkle noble Nase, am Gaumen schmeichelnd und anschmiegsam, dicht, elegant und vielschichtig. Sehr beeindruckende Länge mit Rückkoppelung. Geniales Trinkerlebnis.

97+ VP

(05/2008)

15°; Fl. 1.649 von 13.827 Flaschen

Runde 1 (blind): Blickdichtes Schwarzrot, an der Nase nicht völlig offen, öffnet sich aber mit entsprechend Luft. Auch nasenmäßig eher auf der dunkleren Schiene. Am Gaumen explosiv, enorme Mineralik, sehr frisch, voll und kräftig, aber zugleich auch eine schöne Eleganz. Sehr ausgewogen mit recht schnittiger Mineralik aber auch einer leichten Fruchtsüße, sehr schöne Länge. Wird mit Luft immer besser, sexy und super verführernd. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Dichtes tiefes Rot, blickdicht. Sehr betörende dunkle Nase, sehr nobel und elegant.

Am Gaumen dunkle betörende süße Frucht, sehr dicht, elegant und harmonisch.

Kleidet den ganzen Gaumen wunderbar ein und bleibt sehr lange haften. Knallerwein. 98+ VP

Runde 2 (blind): Bestätigt sich in jeder Hinsicht, wunderbare Eleganz, leichte Süße, nahe der Perfektion. Bestätigt seine Ambitionen. Wird sogar noch leicht besser. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Betörende dunkle Nase, welch Eleganz! Am Gaumen dunkle betörende Frucht, feinsten Extrakt, weiches feines Tannin, tolle Mineralik. Sehr langer Abgang. Großartig 98+ VP

Runde 3: Offene, sehr betörende Nase, dichte Frucht, feine Gewürze, sehr elegant. Am Gaumen dichte, sehr elegant und betörende Frucht. Feinstes Tannin, ganz feiner Extrakt und sehr langer Abgang. Großartig. 97+ VP

Offene, zärtliche und tiefe Nase, am Gaumen äußerst elegant und fein, packend und beeindruckend. Erotisch. Tolle Frische und ein sehr langer Nachhall. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 4: Welch komplett betörende Nase. Dichte Frucht, feinste Schokolade und dann baut sich die Mineralik auf, wahoo... Am Gaumen dichte Frucht, feinstes Karamell, sehr elegant und harmonisch mit feinem Extrakt und sehr feiner Länge. 97+ VP

Betörend tiefe Nase. Am Gaumen geschliffen, tief, sinnlich und vielschichtig. Wunderbare Fülle und Länge am Gaumen. Unverändert grandios. 98+/100 Th. Weltklassewein.

(09/2014)

Coma Blanca; 2005 weiß;

Es gibt schon deutliche Parallelen zum 2001er, nur fehlen noch dessen Alterungsnoten. Superstoff – groß! 96+/100 Th.

Würzige Kräuternase, am Gaumen sehr weich, cremig, fast ölig. Traumhaft mit viel Reserven.
94+ VP (05/2008)

Blind: Üppige, sehr frische und aromatische Nase, offen. Am Gaumen mit frischer Frucht, noch etwas mehlig – hefig. Wirkt noch sehr jung, aber viel versprechend, auch wenn er momentan noch etwas vom Holz dominiert ist. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offene Nase, etwas holzdominiert. Am Gaumen noch sehr dominantes Holz. Gefällt mir vom Stil gar nicht. Vielleicht wird das mit mehr Lagerung allerdings deutlich besser? 83 VP

3 Tage später offen nach verkostet: Üppige, wunderschöne Blütennase, aber nicht aufdringlich, sondern sanft verführend. Am Gaumen mild, aber auch sehr exotisch, viel Frucht und etwas Parfüm. Zeigt Kraft, Rasse, ausreichend Frische und solide Anlagen für eine schöne Zukunft. 94+/100 Th. Exzellenter Wein, dem man sein tatsächliches Alter keinesfalls anmerkt.
(07/2010)

Coma Vella; 2005 rot;

Dunkle animierende Nase, offen, aber nicht üppig. Am Gaumen elegant mit gewisser Würze, aber fast leicht wirkend. Recht kurz. Für einen kleineren Wein nicht schlecht, für einen der Großen zu wenig. Sehr gute 91+/100 Th.

Viel Kirsche und verhaltene Mineralik in der Nase. Am Gaumen sehr verhalten und noch verschlossen. 91 + VP

Langsam heruntergebremst, etwas verhaltene Nase, aber am Gaumen viel Spaß und Harmonie, zeigt Finesse und Würze. 93+/100 Th.

Genial betörende Nase. Hatte ich etwa einen anderen Wein als Torsten im Glas 9 ? Am Gaumen schöne Harmonie, kräftig, dicht und noch reichliches Potential.
Auch in 2005 eine Bank. 92+ VP (04/2009)

15°; Fl. N° 13.311 von 52.095 total.

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit tollem Funkeln, Gothic, animierend und tief. Fast perfekte Nase, am Gaumen wieder eine Knallermineralik, aber mit mehr Eleganz als die Vergleichsweine bislang. Extrakt und Schiefer endlos. Steinwein der besseren Art. Aber dennoch Steinwein. Nichts für Weicheier. 95+/100 Th. Großer Wein.

Betörende Mineralik, feine Frucht. Am Gaumen süße Frucht, zupackende Mineralik, feines Tannin, bleibt schön am Gaumen hängen, 93+VP

Runde 2 (blind): Unverändert zu gestern. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr betörende Nase, elegant mit animierender Würze. Am Gaumen schwarze Frucht, Schiefer, feines Tannin, schöner langer Abgang. 93+VP

Runde 3: In der Nase heute etwas verschlossener, aber dafür am Gaumen noch schöner. Sehr rund und ausgewogen, nicht mehr so vorstechende Mineralik, aber dafür mehr an Tiefe. Insgesamt qualitativ unverändert, auch wenn er charakterlich heute anders wirkt. 95+/100 Th Großer Wein.

Sehr elegante und betörende Nase mit wunderbarer Würze. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, Schiefer, harmonisch und elegant. Sehr fein und betörend mit langem Abgang. Heute ein

Quantensprung 95+ VP
(10-12/2015)

Clos Fonta; 2005 rot;

Wir bleiben in Bellmunt und steigern uns zum Gran Clos erneut ein wenig. Viel Finesse und Charme, ein raffinierter und verzaubernder Wein mit angenehmer Frucht, nicht zu viel und nicht zu wenig Extrakt. Viel Spaß bei viel Tiefgang, macht schon sehr viel Spaß und dennoch heißt es warten - aber er ist schon auf der "Must Have List"... Großer Wein, wie schon in 2003 und 2004, sehr homogene Bewertung - 96/100 Th.

Gleich noch ein Nasentier! Diese Weine aus Bellmunt möchte man wahrlich aus dem Glas über die Nase aufsaugen...

Am Gaumen charmant, schmeichelnd, Elegant. Samtiges Tannin, wunderbar.
95-96+ VP (05/2007)

Rauchige Noten, Cassis, nasser Schiefer. Am Gaumen eine kühle Noblesse, öffnet sich mit der Zeit sehr stark. Zeigt Kraft, Biss und Rasse, ist klar und rein und hat enorm viel Potential und eine schöne Länge. Großes Kino und großer Wein. 96+/100 Th.

Leicht vanillige Noten, aber auch Schiefer und Kirschen in der Nase. Am Gaumen animierend, schon viel Trinkfreude, reife rote Früchte, Schiefer und Tabak. 96+ VP

Dunkle, rassige und verführende Nase. Super sexy. Mehr Kommentar braucht' s nicht!
96+/100 Th.

Nobel verführerische Nase. Streichelt den Gaumen, und packt dann mit viel Eleganz zu.
Majestätisch. 96+ VP (04/2009)

15°; Fl. N° 3.409 von 12.551 total

Runde 1 (blind): Fast schwarz, aber in der Nase recht verschlossen. Wirkt noch etwas eingesperrt, will aber raus... Zeigt auch die dunklen Seiten. Am Gaumen Tannin und Stein. Will nicht gefallen, fällt aber damit auf. Im Abgang ein Mineralikmonster. Kann wohl nur Stagediving. Polternde Steine, die einen endlosen Hang hinabrollen, beißend. Geht noch mehr Schiefer??? 90+/100 Th.
Sehr Guter Wein

Sehr feine Nase, elegant und sehr harmonisch. Am Gaumen dichte Frucht, sehr harmonisch, feine Säure, feiner Abgang. 92+ VP

Runde 2 (blind): Dunkle Nase, offener als am ersten Tag, aber noch immer verhalten. Dunkel und nobel, auch am Gaumen heute deutlich besser, heute hat die Frucht neben den Steinen Platz. Im Abgang aber immer noch etwas beißend. Wirkt noch viel zu jung. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Dunkle Nase, elegantes Holz, feine Kräuter, betörend! Am Gaumen sehr dicht und elegant, dunkle Frucht, sehr feines Tannin, wird noch zulegen, aber macht heute schon sehr viel Spaß. 93+VP

Runde 3: Dem Wein im Glas habe ich sehr lange (mehr als 1 Stunde) Luft gegeben vor dem ersten Schwenken. Nun kommt eine deutlich noblere und komplexe wie auch tiefe Nase zum Vorschein, aber noch immer verhalten. Dennoch ist Größe in der Nase nun wenigstens ahnbar. So unsagbar jung wirkend, dass ich noch immer von Babymord sprechen möchte. Definitiv zu jung geopfert, denn heute zeigt sich auch am Gaumen jetzt deutlich mehr als in den ersten beiden Runden. Man darf den Wein nicht abschreiben, nur weil er es in dieser Runde nicht geschafft hat, zu zeigen, was er kann.

Das Glas jetzt läßt eine Ahnung davon aufkeimen, wo es hin gehen wird. Nobel und tief, dunkle Frucht, jetzt im Ansatz wahrhaft betörend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Dichte sehr fein verwobene Nase, elegant, harmonisch, feinste Schokolade. Am Gaumen sehr dicht, zärtlich, mit feiner Schokolade, dunkle Frucht, präsenste Säure, sehr feines Tannin, langer sehr feiner Abgang. Hat enorm zugelegt, aber immer noch reichlich Reserven. 95+ VP
(10-11/2015)

Clos Fonta; 2006 rot;

Auf der Fira – Vergleichspräsentation ein Muss! Erneut sehr viel Finesse und eine Zärtlichkeit am Gaumen, so wie man sie nur lieben kann. Macht erneut sehr viel Spaß und zählt zuverlässig zu den Großen des Jahrganges. 95+/100 Th.

Elegante aristokratische Nase, am Gaumen viel reife Frucht, dicht mit weichem Tannin, großartige Länge mit viel Potential 95+ VP
(05/2008)

Sehr schöne offene Nase, sehr ansprechend, benimmt sich sehr gut und ist keinesfalls laut. Sehr rund am Gaumen, wunderbar zu trinken. Sehr mineralisch im Nachhall und zum Schluß kommt die süße reife Frucht zurück. Der Wein hat seine Mitte gefunden. 96+/100 Th. Großer Wein.

95+ VP
(04/2016)

Coma Alta; 2007 weiß;

Ein neuer Weißwein, der aus 90% Grenache Blanc und 10% Viognier gemacht ist und der nur vier Monate im Barrique war. Sehr frisch und rund, toll in der Nase und am Gaumen. Ein anderer großer Weißer aus dem Hause Mas d' en Gil, der auf der Fira in Falset sein Debüt gab... 95+/100 Th.

90% Garnacha Blanca, 10% Viognier, 4 Monate Barrique. Überraschend frisch, noch leicht hefig. Im Moment schon viel Trinkspaß, hat aber sicher noch Reserven. 88+ VP
(05/2008)

Coma Vella; 2007rot;

Irgendwas muss man nach der Fira auch nach einem Manyetes trinken... Der Coma Vella fällt dabei nicht hinten runter, ein solider zweiter Wein von Mas d' en Gil, der auch in 2007 wieder seine Anhänger begeistern kann. Harmonischer Wein. 92+/100 Th.

Super-geniale Kirschnase. Schon jetzt ein perfekter und sehr harmonischer Trinkgenuss auf hohem Niveau. 93+ VP
(05/2009)

Clos Fontá; 2007 rot;

Der Clos Fontá definiert seit Jahren weiblichen Charme, Sinnenfreude, Harmonie und Eleganz. Und das auch mit Zuverlässigkeit in 2007, wo ein ganz großer Wurf gelingt. Kommt schon heute auf meine Wunschliste. 97+/100 Th.

Wie in den Vorjahren eine Bank. Ein Traum von Eleganz und Harmonie, trotzdem keine Sekunde Langeweile - jetzt schon Genuss pur und dazu reichliches Potential. Yummi!
96+ VP
(05/2009)

Einer der ganz großen Jahrgänge des Clos Fontá, reif und üppig - ein sehr ausgewogener und reicher Wein, der in die Championsleague gehört. 97+/100 Th.
(05/2010)

Allein die Nase berauscht bereits. Erneut ein ganz großer Clos Fontá, souverän und super. Großer Wein. 96+/100 Th.
(04/2011 – Fira Nacht in Marca)

Ein enorm ansprechender und verführerender Nasentraum, sehr sinnlich. Am Gaumen noch eine Tanninwand. Er will noch Zeit haben, um zu reifen. Verspricht Größe. Momentan ist er noch nicht trinkig, man lasse ihm seinen Schönheitsschlaf! 96+/100 Th. Großer Wein.

94+/100 VP
(05/2011)

15°; Fl. N° 2.384 von 8.348

Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Dunkle, recht offene Nase, wird mit Luft immer besser. Am Gaumen sehr klar und tief, packende Schiefermineralik, gut zu trinken. 96+ Großer Wein.

Runde 1 (blind): Was für eine Nase, dicht, verführerisch und sexy. Hier bekomme ich die Nase nicht mehr aus dem Glas. Welch Parfum!! Einfach nur g.... schön. Am Gaumen dicht, dicht, dicht, ganz fein verwoben, flauschiges Tannin, dichte Frucht, Knaller. 98+ VP

Runde 2 (blind): Wunderbare Harmonie ein tiefer und ruhiger See... Eleganz und Schiefer. Macht viel Spaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Schließt nahtlos an Runde 1 an, toller Stoff. 98+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Betörend offene und sinnliche Nase. Am Gaumen dunkle frische Frucht, Kaffee und Bitterschokolade. Sehr harmonisches Ganzes, tief und mit Druck, aber auch Eleganz. Langer Nachhall mit ersten Reifeanzeichen. 98/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Geniales Nasentier, verführerische dichte Frucht, elegant und majestätisch. Am Gaumen ganz dicht verwoben mit genialem Extrakt, süßer Frucht, feinem Tannin, nimmt den ganzen Gaumen ein, genial. 98 + VP
(11-12/2017)

Bellmunt – Vi de Vila; 2008 rot;

1. Jahrgang dieses neuen kleinen Weins von Mas d' en Gil. 60% Grenache, 20% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon.

Die recht helle klare Farbe weist auf einen hohen Grenacheanteil hin. Fruchtbetonte, rotfruchtige Nase nach roten Johannisbeeren und Kirschen. Ein einfacher fruchtbetonter Wein mit leichtem Körper auch am Gaumen. Süßlicher, aber nicht störend süßer Abgang. Insgesamt unkompliziert und gut zu trinken. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

(05/2011)

Coma Vella; 2008 rot;

Verhalten, aber parfümiert im Duft, am Gaumen ebenfalls ein leicht süßlicher Eindruck, dazu eine schöne Mineralik. Ohne die Tiefe des großen Weines, aber insgesamt sehr gut.
92+/100 Th.

92+/100 VP
(05/2010)

Säuerliche Erdbeeren ohne Sahne, sehr frisch, mineralische Säure, sehr guter Trinkfluss, typische 2008er Süffigkeit, ein eher leichter Körper, vielleicht kommt da mit der Reife noch mehr heraus. Potential, samtene Tannin und Struktur sind vorhanden. Gegenwärtig sehr gute 92+/100 Th.
(05/2012)

Der „Erdbeer“-Wein... - die Grenache bringt wilde Erdbeeren an die Nase. Am Gaumen leicht und typisch für 2008, ein femininer Wein, aber es fehlt ihm an der Substanz anderer Jahrgänge. Vom Stil her ganz anders als der Bellmunt 2010, aber qualitativ auf selbigem Level. Trinkig und unkompliziert. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2013)

Clos Fontá; 2008 rot;

Offener und einladender Duft, am Gaumen die 2008er Leichtigkeit gepaart mit 2007er süßer Frucht und samtene Tannin. Seriöser und zuverlässiger großer Wein. 95+/100 Th.

94+/100 VP
(05/2010)

Bestätigt im Großen und Ganzen den Eindruck, den er bereits auf der Jahrgangsprüfung hinterlassen hat - ein großer Wein, wenn er auch die Qualität der Vorjahre nicht ganz erreicht. Frische, kühle Eleganz. 95+/100 Th.
(05/2010)

Jahrgangsbedingt schon in der Nase etwas leichter, aber sehr ansprechend und sehr verführerisch. Öffnet sich mit Luft immer mehr und wird immer vielschichtiger und zeigt Naseneleganz. Am Gaumen noch etwas verschlossen und krallig. Für den Jahrgang aber immer noch sehr schön, auch wenn er nicht ganz an die Größe anderer Jahrgänge anschließt. Man hat hier einen finessebetonten und weiblichen Wein, sehr subtil. Mal schauen, wie er sich entwickelt... 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2011)

Überraschende und einnehmende Nase, sehr parfümiert. Einer der besseren Weine seines Jahrgangs. Gute Konzentration der Aromen, mittelgewichtig mit sehr viel Tannin. Ein weiblicher Wein, der sich schon schön entwickelt hat, Frische zeigt und der sich noch etwas wild präsentiert. Braucht Zeit, wird aber groß. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2013)

Nús; 2008 rot – süß;

Erinnert in der Nase an einen roten Banyuls Vintage. Die 80% Grenache stechen in ihrer sehr offenen, fruchtigen Nase heraus, dazu kommen 15% Syrah und 5% Viognier. Er ist voll am Gaumen, süß, aber unterfüttert mit einer lebendigen frischen Säure, macht sehr viel Spaß, sehr komplex und ausdrucksstark. Großer Süßwein. 96+/100 Th.
(04/2011)

Coma Alta; 2009 weiß;

Sehr einnehmende, warme Frucht, präsentiert sich in diesem Jahr am Gaumen voll und sehr kräftig. Gegenüber den meisten anderen Weinen an diesem Abend vielleicht ein bisschen viel des Guten? Aber

keine Panik bei dem jungen Gemüse – die Mas d'en Gil Weine wollen eh lieber reifen und wer weiß, wo dann die Reise hingeht. Sehr gute 91+/100 Th.

89+/100 VP
(04/2010)

70% Grenache Blanc, 30% Viognier. Leicht florale Noten, offen, aber nicht üppig im Duft, sehr schon sanft und mild, aber auch ein typischer weißer Priorat mit einer belebenden mineralischen Säure. Sehr guter Wein. 91+/100 Th.
(04/2011)

Bellmunt - Vi de Vila; 2009 rot;

Der zweite Jahrgang dieses neuen kleinen Weines von Mas d'en Gil. Kommt aus vier jungen, neu bepflanzten Parzellen – noch vom Vorbesitzer des Masia Barril gepflanzt. Vor dem 2008er gab es drei Jahre mit Lernerfahrungen, die noch nicht in den Verkauf kamen.

Sehr schöne fruchtige Nase, rote Frucht, staubiger Schiefer, wobei die Mineralik erst im Abgang heraus kommt, dann aber schon der Ton der erzhaltigen Schiefer Bellmunts. Zeigt sogar Eleganz. Für einen kleinen Wein beachtliche Länge und mit schöner, fast samtiger Tanninstruktur. Sehr guter Wein. 91+/100 Th.
(05/2012)

Feine rote Früchte, leicht laktische Noten. Am Gaumen dichte dunkle Frucht, zupackendes Tannin, im Abgang etwas alkoholisch. Knapp 90 VP

Am 2. Abend dreht der Wein richtig auf, tolle Nase, harmonisch und dicht am Gaumen, feine Röstaromen und viel schwarze Früchte. Sehr gut. 91+ VP
(03/2013)

Coma Vella; 2009 rot;

Der Eindruck zur beständigen Qualität der Coma Vella Weine bestätigt sich beim Besuch auf dem Weingut im September. Erneut ein exzellenter Coma Vella, der mit der Zeit sogar noch zulegen dürfte. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(09/2013)

Schokoladige Nase, schön offen, auch am Gaumen sehr viel Spaß. Nicht die Tiefe eines Clos Fontà, aber dafür ein sehr gutes PGV und ein solider Wert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

Clos Fontà; 2009 rot;

70% Grenache, 20% Carignan aus 60 bis 100 Jahre alten Reben, dazu 10% Cabernet Sauvignon. Wird neuerdings auch als "Vi de Finca" ausgewiesen. Sehr florale Nase, Blumenwiese und Kräuter, etwas rote Frucht dazu. Ein sehr seriöser komplexer Wein, in einer Linie zu den früheren Jahrgängen. Intensive Noten erzhaltiger Schiefer sorgen für einen wunderbar mineralischen Nachhall. 95-96+/100 Th. Großer Wein, sehr zuverlässig und seriös.

Sensationelle Nase, am Gaumen sehr dicht und trotzdem sehr harmonisch 95+/100 VP
(05/2011)

Anlässlich des Besuchs auf dem Weingut erneut getrunken. Schon kurz nach dem Öffnen großartig. 97+/100 Th. Legt dann mit Luft noch weiter zu und ist am Abend noch komplexer, aber leider ist dann die Flasche viel zu schnell leer. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(09/2013)

Noch mit provisorischem Etikett

Tag 1 (Blind): Noble, offene und schwarze Nase, dunkle Schokolade und Pralinen auch am Gaumen, dazu ein samtene Tannin. Klar und strukturiert mit einer tollen Mineralik. 95+/100 Th. Großer Wein

Betörend dichte Nase, sehr elegant. Am Gaumen sehr fein und nobel. Dicht, elegant mit sehr langem sanften Abgang. 95+ VP

Tag 2: Legt auch zum ersten Tag deutlich zu. In der Nase anfangs erst leicht offen, aber dann kommt immer mehr aus dem Glas heraus. Elegant, sexy und sehr rund. Ist heute wieder da, wo er letztens erst auch vor Ort war. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr nobler Duft, dunkle Schokolade, sehr betörend,. Am Gaumen dicht, sehr elegant, dunkle Frucht. 97+ VP

Tag 6: Wirkt kühler und distigierter als andere Weine der Runde, aber welch ein Adel! Welch eine Noblesse! Legt erneut leicht zu. Mit dem zuvor verkosteten Pater heute qualitativ auf einer Stufe. 97,5+/100 Th. Weltklassewein

Tag 11: Sehr noble, sehr dunkle Aromen, elegant und tief mit schöner Balance. Kraftvoll packende Mineralik power und Sexappeal – lädt zum Tanz ein. Jetzt noch größer als an den Tagen zuvor. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(10/2013)

Bestätigt sich erneut, sehr komplex, sehr tief und konzentriert. Eine noch schlafende, schnurrende Katze, die zugleich etwas wild und verspielt, aber auch handzahn und anhänglich ist. 97+/100 Th. Weltklassewein
(05/2014)

Nús; 2009 rot – süß;

80% Grenache, 15% Syrah und 5 % Viognier.

Erinnert sofort an einen Vintage – Maury, expressive Nase, den jüngeren Weinen von Maurydoré oder Mas Amiel Vintage nicht unähnlich. Süße, verführerische Grenachefrucht, ein Klasesüßwein, bestätigt die ersten Eindrücke dieses Süßweines vom letzten Jahr, gefällt mir diesmal aber noch eine Spur besser.

Deutliche Süße, die aber sofort von einer mineralischen Säure attackiert wird und dann findet der Wein seine buddhamäßige Balance. Er ruht in sich. Durch die Mineralik gefällt mir das eigentlich noch besser als vergleichbare Maury-Weine. Flüssiges Schokoladendessert... Nahe der Perfektion für diesen Stil. 97-98+/100 Th. Weltklasse.

(05/2012)

Coma Alta; 2010 weiß;

90% Grenache Blanc aus einer einzelnen Parzelle und 10% Viognier aus einer Parzelle mit experimentellen Reben, 20% des Grenache Blanc wird im 500 l Eichenfass ausgebaut, der Rest im INOX – Tank, dann ein Jahr Flaschenreife vor der Freigabe zum Verkauf

Wunderschöner frischer und sehr balancierter Wein, mit schöner Säure, die auf einen sehr behutsamen Ausbau verweist. Reiches Aromenspektrum, schöne Frucht, großer Wein. 95+/100 Th. (05/2012)

Sehr üppige, anspringende Nase, momentan im Duft vom Viognier geprägt, aromatisch und auch sehr üppig am Gaumen, im Abgang eine kleine Bitternote. Ein Wein im alten, klassischen Stil. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein. (05/2013)

Bellmunt – Vi de Vila; 2010 rot;

Sehr fruchtbetont und frisch, gegenüber dem 2008er ein deutlicher Zugewinn – ein sehr schöner Wein (... zum Frühstück...) Bislang der beste Jahrgang dieses Weines. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (05/2013)

Coma Vella; 2010 rot;

Sehr schöne florale Nase, schön duftend. Hat sich auch schon sehr schön geöffnet. Elegant und fruchtig, aber leider auch etwas trocknendes Tannin im Abgang. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (05/2015)

Clos Fontá; 2010 rot;

Sehr reich an Aromen, sehr tief, ausgewogen, harmonisch, elegant. Überraschend gut entwickelt, kommt ebenfalls langsam aus der Schlafphase, hat dennoch aber noch immer viel Potential. Sehr geradeaus und tief bohrend. 97+/100 Th. Weltklassewein. (05/2015)

Nús; 2010 rot - süß;

Erneut ein ganz genialer Süßwein, der verhalten mit der Frucht anfängt, dann kommt eine Schiefernote hinzu und das Ganze endet mit einem süßen Finish, süßer als der kurz zuvor verkostete rote Süßwein von Clos Figueras. Hat Druck, ist aber weder schwer noch klebrig. Sehr schön, sehr reich – einer der besten „Natural Sweet“ aus dem Priorat. 97+/100 Th. Weltklassewein. (05/2013)

Ein Traum von Süßwein, auch diesmal wieder in seiner Kategorie sehr, sehr weit oben. Ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2014)

95% Grenache, 5 % Viognier und Syrah. Natursüß, nicht abgestoppt. Frisch mit beeindruckender Süße-Säure Balance. Sehr süß und likörig am Gaumen, dann kommt aber auch eine gute Mineralik dahinter hervor, komplett am Gaumen, sehr voll und mit langem Nachhall. Hat man den Wein hinter geschluckt, dann kommen einzelne Aromen nacheinander noch einmal ganz langsam hoch – sehr eindrucksvoll. Wieder ganz großes Kino, etwas süßer als in den Jahren zuvor, aber auch in diesem Jahrgang gehört er erneut zu den ganz großen und tollen Süßweinen des Priorats. Sehr konzentrierter und voller Nektar. 97+/100 Th. Weltklassewein. (11/2014)

Coma Alta; 2011 weiß;

Schöne Frische und eine expressive, offene Nase. Gehört definitiv zu den Besseren von mir bislang verkosteten Weinen des Abends. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2013)

Coma Blanca; 2011 weiß;

Sehr offen und üppig in der Nase, aber noch sehr vom Holz geprägt. Hat eine schöne Zukunft vor sich, braucht aber definitiv Reifezeit, um das Holz einzubinden. Sehr voll und kräftig. Macht momentan zwar weniger Spaß als der Coma Alta, hat aber Potential. Sehr klassischer Prioratweißweinstil. Dieser Wein braucht nur Zeit, um vielleicht doch groß zu werden. Möchte ich gern in 10 Jahren noch mal trinken. Momentan 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2013)

Bellmunt – Vi de la Vila; 2011 rot;

Etwas typische, spitze Mineralik, schwimmt aber ganz gut mit im großen Feld der inzwischen existenten Basispriorats. 90-91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

Coma Vella; 2011 rot;

Wird in großen Fuderfässern von 1.500 und 3.000 l ausgebaut und nur zu einem kleinen Teil im Barrique. Mehr Seriösität und Struktur, die weniger vom Holz geprägt ist. Sehr schöne Nase, parfümiert, dunkel, schiefzig. Deutlich schöner als der 2008er vom Samstag.
93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine Nase, feine Frucht am Gaumen, sehr elegant, leicht rauchige Noten, schöne Länge. 93+ VP
(05/2013)

Voll und eher schwierig, viel Stein am Gaumen. Die für 2011 jahrgangstypischen Ecke und Kanten. Haut mit der Faust auf den Tisch. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2016)

93+ VP
(04/2016)

Frisch, aber mit leicht bitteren Noten, jahrgangsbedingt. Gewinnt mit dem Schlürfen an Fülle, wirkt für einen 2011er sogar recht kühl. Hat sich noch ganz gut gemausert. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

92+ VP
(04/2016)

Clos Fontá; 2011 rot;

Sehr schöne dunkle Nase, verführerisch. Am Gaumenein noch etwas trocknendes Tannin. Damit reicht es nicht ganz bis an die Spitze, groß ist er aber dennoch.
95+/100 Th. Großer Wein.

Noch etwas stille, aber sehr elegante Nase. Am Gaumen ganz fein und elegant, vielschichtig mit toller Länge. Großartig. 95+ VP
(05/2013)

Ist ebenfalls etwas vom üppig – vollen Jahrgang geprägt, hat zum Glück nicht mehr ganz so das trockene Tannin, was ich anfangs reklamieren mußte. Auch dieser Wein hat sich im Rahmen seiner Möglichkeiten positiv entwickelt. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

93+ VP
(04/2016)

Nús; 2011 rot - süß;

Sehr überzeugend, sehr füllig und opulent, sehr cremig, süß, aber durch die Mineralik ist die Süße gut gepuffert. Wie schon erwartet ganz großes Süßweinkino. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2015)

16°; 2.218 Flaschen (0,375 l).

Tag 1: Kardinalspurpur mit schönem Funkeln. Intensive, üppige Nase, tief und sehr komplex, ein toller Nasenwein. Auch am Gaumen überragend. Ausgewogen und tief, schöne Süße, Waldbeerenmarmelade auf Schiefer. Sehr langer Nachhall. Einer der wohl Besten unter den Süßweinen im Priorat. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Welch hypergeniale Nase, tief, dicht, unfassbar, vielschichtig, am Gaumen sehr feine Süße, begeisternd und kaum fassbar, ganz großes Süßweinkino. 97+ VP

Tag 7: Einfach nur perfekt in allem. Wenn es in keinem Bereich auch nur ansatzweise irgendetwas zu meckern gibt, dann lautet die Konsequenz einfach 100/100... Hat sich mit Luft bestens entwickelt und es gibt nichts mehr zu meckern... 100/100 Th. Perfekter Wein.
(09/2017)

Coma Alta; 2012 weiß;

In diesem Jahr aus 100% Grenache Blanc. Sehr schöne, sehr duftige Nase, offen und expressiv, den Gaumen auskleidend, ohne dabei in die Breite zu gehen, er geht eher wie eine Tunnelröhre in die Tiefe. Überzeugt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

Coma Vella; 2012 rot;

70% Grenache, 20% Carignan, 10% Syrah, alles alte Reben. 12 Monate Ausbau im Barrique, dann 24 Monate in der Flasche. Sehr viel Trinkspaß, sehr ausgewogen und rund. Mit schöner Frische und Fülle am Gaumen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr elegant, feines Tannin, schön, braucht noch Zeit, zeigt aber schon beste Anlagen. 94+ VP
(04/2017)

Clos Fontà; 2012 rot;

Höherer Carignan-Anteil als sonst. Wow! Sehr voll und reich an Aromen in der Nase, am Gaumen kühl und auch wieder sehr aromatisch. Deutlich besser als der 2011er. Setzt die Messlatte gleich einmal sehr hoch. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014)

Sehr feminin, sehr elegant und ausgewogen. Braucht noch ein wenig Reifezeit, derzeit zeigt er noch nicht das gesamte Programm. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Was für eine geile Nase. Geniales Parfum, perfekt. Am Gaumen bestätigt sich die Nase. Groß.
96+ VP
(05/2017)

Coma Alta; 2013 weiß;

85% Grenache Blanc und 15% Viognier, ausgebaut im Barrique. Voller am Gaumen und in der Nase als der Bellmunt Blanc. Blumenwiese, Äpfel und exotische Früchte, sehr schön und cremig am Gaumen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2015)

100% Grenache Blanc. Verschluss in der Nase, erinnert hinsichtlich des Verschlusses fast an rote 2013er. Aber dann am Gaumen ausdrucksstark und elegant, nicht zu voll. Schöne Frische. Besticht mehr am Gaumen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2016)

92+ VP
(04/2016)

Wunderbar offene, anspringende, fruchtige Nase, üppig und sehr fein. Blumige, florale Noten am Gaumen, explosiv und offen, macht sehr viel Spaß. Üppig, einnehmend und verführerisch, ganz toll. Große Zukunft, legt die Messlatte für Weißweine hier sehr hoch. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(04/2018)

Coma Blanca; 2013 weiß;

Wirkt zunächst fast schlank, baut sich dann aber am Gaumen gewaltig auf, cremig und sehr ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2015)

Bellmunt Vi de Vila Negre; 2013 rot;

In der Nase verschlossen. Sehr pur und geradeaus, leicht, nicht all zu körperreich, aber mit jahrgangstypisch reifer Frucht. Seriöser Basiswein, einfach zu trinken. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2016)

91+ VP
(04/2016)

Coma Vella; 2013 rot;

Schön ausbalanciert, klassisch, macht schon Spaß. Sollte sich mit mehr Zeit aber noch manifestieren oder gar verbessern. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(04/2018)

Sehr elegante Nase, perfekt am Gaumen, wie immer großartig. 94+ VP
(05/2018)

Clos Fontá; 2013 rot;

Schön duftig bei einer offenen Nase, wirkt noch etwas sehr jung, hat aber viel Potential. Braucht Zeit. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Sehr schön ausgewogen und elegant, macht Spaß. Sicher unter dem 2009er, aber auch wieder ein sehr großer Jahrgang bei diesem Klassiker. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Ebenfalls mit dem neuen antik wirkenden Etikett. Wunderbar. Recht süße, reife Frucht, noch jung wirkend, braucht Zeit, hat aber schöne Anlagen, samtene Tannin. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Cremig, sehr elegant, dicht, mineralisch, vielschichtig und lang. 96+ VP
(05/2018)

Nús; 2013 rot – süß;

Sehr intensiv, eine sehr schöne Süße, dann aber ein sehr frischer Abgang, am Ende bleibt Schiefer übrig. Sehr schön – erinnert an beste Maury-Vintage Weine, macht sehr viel Spaß und kann durchaus Reifezeit vertragen. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Einfach nur großartig. 97+ VP
(05/2018)

Vi de Vila de Bellmunt Blanc; 2014 weiß;

Ein Sommerwein mit frischer zitroniger Nase, sehr frisch und einfach zu trinken. Grenache Blanc und Viognier, angebaut im INOX-Tank. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2015)

Coma Alta; 2014 weiß;

100% Grenache Blanc. Sehr frisch, schöne Struktur. Weiße Früchte, Frühlingsduft, Baumblüte, auch etwas Zitrus. Gaumen wie Nase, schön zu trinken. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

91+ VP
(04/2016)

Sehr cremig am Gaumen, dazu eine Zitrusfrische. Ausbalanciert und frisch, lässt sich auch jung schon recht gut trinken, wird sich aber dennoch positiv weiter entwickeln. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Fein, nussig, Oliventapenade, feine Citrusnoten, cremig, sehr feiner Extrakt, Potential! 93+ VP
(05/2017)

Coma Blanca; 2014 weiß;

Je 50% Grenache und Macabeu. Legt zum Coma Alta noch eine Schippe drauf, deutlich mehr Tiefe bei ebenso schöner Frische. Große Ambitionen für eine gute Zukunft. Sehr mineralischer Nachhall.

95+/100 Th. Großer Wein.

93+ VP
(04/2016)

Kommt jetzt in einer Burgunderflasche, behält aber die hier übliche Qualität bei. Sehr schöne florale Aromatik, aber auch noch etwas grüne, jugendliche Noten. Noch recht gutes Tannin. Reifen lassen. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Frisch, feiner Extrakt, dicht, sehr schön zu trinken, Potential! 92+ VP
(05/2017)

Bellmunt Vi de Vila Negre; Vi de Vila de Bellmunt del Priorat; 2014 rot;

Wirkt relativ simpel gestrickt am Gaumen, auch recht leicht und im Stil des Jahrganges. Fruchtbetont und geradeaus. Direkt und einfach. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2017)

Bellmunt Vi de Vila Blanc; Vi de Vila de Bellmunt del Priorat; 2015 weiß;

Expressiv duftende Nase, völlig offen und anspringend, duftet nach Viognier. Am Gaumen sehr frisch, ebenso anpringend und mit purer Frucht. Im Abgang leider ein wenig kurz, aber sonst toll für einen Basisweißwein. Dennoch – er lebt momentan von seiner Nase. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2016)

89+ VP
(04/2016)

Coma Alta; 2015 weiß;

Sehr dicht, feines Tannin, schöne Würze. 92+ VP
(05/2018)

Coma Blanca; 2015 weiß;

Neues, antik wirkendes Etikett. Sehr schön, sehr rund, cremig, sehr vielversprechend, großer Weißwein, der gut reifen sollte. Tief, betörende Nase, am Gaumen dicht, cremig, betörende Würze. 96+/100 Th. Großer Wein.

Vielschichtig, genialer Stoff. 95+ VP
(05/2018)

Bellmunt Negre – Vi de Vila; Vi de Vila de Bellmunt del Priorat; 2015 rot;

Klare Frucht, geradeaus, recht voll und nicht ohne Finessen. Ein sehr schöner Jahrgang für diesen Wein. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2018 – *Nit de las Mines*)

Sehr gut. Frisch, schöne Mineralik. 91+ VP
(05/2018)

Bellmunt Vi de Vila Blanc; Vi de Vila de Bellmunt del Priorat; 2016 weiß;

70% Grenache Blanc, 30% Viognier von jungen Reben. 6 Monate Barriqueausbau. Zugleich sehr frisch am Gaumen und sehr aromatisch, sehr viele florale Noten, sehr offen und insgesamt positiv überraschend. Setzt eine Marke. Wirkt aber auch noch sehr jugendlich, hat aber gutes Potential. 92 bis 93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

(04/2017)

Bellmunt Vi de Vila Blanc; Vi de la Vila de Bellmunt; 2017 weiß;

Sehr frisch, Zitrusfrüchte, ein paar Kräuter, schön geradeaus. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Buntsandstein, sehr fein und frisch. 89 VP

(05/2018)



Die Rebstöcke von Mas d' en Gil Anfang Mai 2007.

(TH)



Auf Mas d' en Gil.

(TH)



Vom Garten am Haus hat man schöne Blicke über das Anwesen Mas d' en Gil.

(TH)



Die Wach-Katzen der Familie lassen sich nicht stören...

(TH)



Das alte Wohnhaus Masia Barril.

Hier wurde bereits in früheren Zeiten Flaschenwein abgefüllt.

Heute ist es Sitz der Kellerei Mas d' en Gil und Wohnhaus der Familie Rovira.

(TH)



Diese wunderschöne Bank im Hausgarten des Mas d' en Gil lädt zur Rast ein.

(TH)



Und auch hier lässt sich schön die Geschichte und Philosophie des Hauses erklären.

(TH)



Auf dieser Art Konglomeratgestein wachsen die Reben für den Coma Blanca, den Weißwein von Mas d'en Gil. (TH)



Der Weinberg Coma Blanca – von hier kommt einer der besten Weißweine des Priorats. (TH)



Weinberge von Mas d'en Gil bei Bellmunt. Wie eine Welle...

(KPW)



Sehr schön sichtbar die unterschiedlichen Böden auf Mas d'en Gil.

(TH)



Eine kunstvoll gestaltete Landschaft – die Weinberge von Mas d' en Gil...

(KPW)



Jedes Jahr neu schön anzusehen – hier Mai 2008

(KPW)



Der braune Boden stammt von einem Felsen des selben Farbtons.

(TH)



Boden – Farb – Studien...

(KPW)



Marta Rovira auf Coma Blanca...

(TH)



...und im Keller mit uns.

(TH)



Marta Rovira und Pere Margalef zeigen die kleinen Fässer für den neuen Süßwein Nús.

(TH)



Auf dem Mas d' en Gil – Boden bleiben...: Klaus-Peter Werner, Torsten Hammer (KPW) und Marta Rovira Carbonell. (v.l.n.r.)



Marta auf der ersten von den Frauen des Priorats organisierten Verkostung zur Fira 2012 in Gratallops. (YH)

Über ihr kein Ufo, sondern ein Teil der Außenbeleuchtung, die noch an alte Irreductibles – Zeiten erinnert.



Bei unserem Besuch im September 2013 bei Mas d'en Gil wurde erneut fleißig fotografiert. (MO)



Das richtige Auto für die Tour durch die Weinberge. (MO)



Der Eingang zum Büro.

(MO)



Warten auf schöner Bank.

(MO)



Auch die Olivenhaine gehören zum Anwesen vom Mas d' en Gil.

(MO)



Zwei Panoramablicke.

(beide MO)



Im Gespräch mit Marta Rovira Carbonell.

(MO)



Der Boden ist hier rötlichbraun.

(MO)



Hier stehen die alten Reben für den Weißwein.

(MO)



(MO)



Nicht mehr lange, dann darf geerntet werden.

(MO)



Alle Parzellen sind gut beschriftet...

(MO)



Marta erläutert viele Details.

(MO)



Dieser Macabeu verleitet zum Naschen.

(MO)



(MO)



In der Parzelle El Gran Collet.

(MO)



(MO)



(MO)



Die beiden "Hauptweine" von Mas d' en Gil – Coma Vella und Clos Fontá.

(MO)



Auf geht es zur Fassprobe.

(MO)



Zum Essen gibt es dann Coma Vella...

(MO)



... und Clos Fontà – beide aus 2009.

(MO)



(beide TH)





(TH)