

Bellmunt del Priorat

Viticultors del Priorat, S.L

Partida Palells. Mas Subiràt
Bellmunt del Priorat

Telefon: 977262268

Fax: 977262268

Web: www.morlanda.com

Mail: morlanda@morlanda.com

Wein im Führer:

Prior Terrae – Mas de Subira 1998 rot	92
Morlanda Vi de Guarda 2004 rot	90
Morlanda Vi de Guarda 2007 rot	94
Morlanda Blanc 2008 weiß	93
Morlanda Blanc 2009 weiß	91
Morlanda Vi de Guarda 2009 rot	92
Morlanda Vi de Guarda 2010 rot	96
Costers del Prior 2011 rot	94
Morlanda Vi de Guarda 2011 rot	95
Morlanda Blanc 2013 weiß	93
Costers del Prior 2013 rot	92
Morlanda Blanc 2014 weiß	88
Mas de Subira 2015 rot	92
Morlanda Blanc 2016 weiß	93

Winzer / Önologe:

Judit Llop

Noch ein Cava – Riese, der sich in Bellmunt engagiert. Freixenet steht hinter diesem Namen...

Bereits 1997 gegründet, verfügt man hier über 22ha. eigenen Rebbestand, meist zwischen 25 und 40 Jahre alt. Einige Rebanlagen sind jünger, andere wurden grad erst neu angepflanzt.

Die gesamten Ländereien umfassen 72 ha. Die Weinberge befinden sich sowohl im flachen Siurana Tal zwischen 190 und 220 m hoch gelegen als auch an den Hängen bis in eine Höhe von 400 m.

An Rebsorten findet man hier Grenache Blanc und Macabeu für die Weißweine und Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Merlot für die Rotweine.

Der Spitzenwein Prior Terrae mit einem ambitionierten dreistelligen Preis besteht aus Grenache und Carignan.

Auch der Hautwein Morlanda Vi de Guarda ist eine klassische Priorat – Cuvée mit 50% Grenache und 50% Carignan. Die Trauben hierfür kommen aus den höchsten Teilen der Hänge. Er wird traditionell vinifiziert.

Sehr interessant ist der Weiße mit bis zu 30 Jahre alten Trauben (90% Grenache Blanc, 10% Macabeo).

Es gibt noch zwei weitere Rotweine, denen auch ein wenig Cabernet Sauvignon beigemischt ist – beide habe ich allerdings noch nirgends gesehen oder ins Glas bekommen.

Bislang fielen die Weine noch nicht übermäßig positiv auf und leider erfährt man selbst über die Homepage nicht so viel. Auch mit dem Beantworten von Mailnachfragen läßt man sich Zeit. Daher bislang nur spärliche Informationen über die Weine von Morlanda...

Es soll allerdings möglich sein, nach Absprache das Weingut zu besichtigen und die Weine zu

verkosten.

In den letzten Jahren war man jedoch auch auf der Verkostung Tast des Mines präsent und erste zarte Kontakte konnten geknüpft werden. Ich hoffe, auch hier einmal mit einer Vor-Ort Besichtigung oder durch Musterflaschen diese Lücke schließen zu können.

Weine:

Costers del Prior (rot)
Mas de Subira (rot)
Morlanda Blanc (weiß)
Morlanda Vi de Guarda (rot)
Prior Terrae - Mas de Subirà (rot)

Verkostungsnotizen:

Prior Terrae – Mas de Subirà; 1998 rot;

Blind: Klassischer und nobler Duft eines reifen spanischen Weines, noch immer etwas holzbetont, könnte erstmal aus allen möglichen Richtungen kommen. Macht am Gaumen sehr auf und ist auch druckvoll und interpretiert das Thema Kirschen und Holz. Exzellenter Wein mit weiteren Zukunftsreserven – 94+/100 Th.

In der Nachverkostung einige Stunden später noch unverändert – vom Stil her eher klassische alte spanische Schule als Priorat, vielleicht unter Verwendung von zu viel amerikanischer Eiche? Zeigt noch deutliches Tannin und ist für den dreistelligen Preis deutlich zu rustikal. Für einen Preis von bis 20 € hätte ich mir das noch gefallen lassen, aber das muss man ja bald für ein Glas davon ausgeben.

Exzellenter Wein – 94+/100 Th. mit keinesfalls befriedigendem PGV.

Blind: 90 VP
(10/2010)

Morlanda Vi de Guarda; 2004 rot;

Tolle Frau am Stand der Messe in Falset, sehr nett, aber auch der Wein hat viel, zu viel Holz, sehr gute Konzentration, Vanillejoghurt und Weihnachtsgewürze. Braucht viel Zeit.
90-91/100 Th.

60% Garnacha, 30% Carinena, 10% CS, sehr holzlastige Nase, auch im Mund zu viel Holz, sehr konzentriert mit viel Power, Paprika und Weihnachtsgewürzen. Braucht definitiv noch Zeit. 90 VP
(04/2006)

Morlanda - Vi de Guarda; 2007 rot;

Eine stoffige und üppige Nase und eine gute, fleischige Frucht am Gaumen. Exzellente 94+/100 Th.
(05/2010)

Morlanda Blanc; 2008 weiß;

85% Grenache Blanc und 15% Macabeu Sehr aromatisch und offen mit sehr präsender Frucht.
Exzellenter Wein. 93+/100 Th.
(05/2010)

Morlanda Blanc; 2009 weiß;

Noch etwas trüb und entsprechend hefige Noten, dazu getrocknete Apfelscheiben und Ananas. Wirkt etwas alkoholisch und zeigt momentan wenig Frucht am Gaumen. Zu jung für ein endgültiges Urteil. Gute 87/100 Th.

(04/2010)

Noch einen Tuck besser als der 2008er? Zumindest heute. Neben blumigen Aromen noch etwas Hefe. Ein reicher und üppiger Weißer, der sich sehr viel versprechend zeigt. Exzellente 94+/100 Th.

(05/2010)

Morlanda Vi de Guarda; 2009 rot;

Nicht ganz so „zugeholt“, wie früher, aber er beeindruckt noch nicht völlig. Zwischen den Schulen. Seriös, aber er geht nicht an dem jungen Costers del Prior vorbei. Durch das kräftigere Holz braucht er noch Zeit. Auch so eher etwas verschlossen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2014)

Morlanda Vi de Guarda; 2010 rot;

Erst leicht offen, aber sehr nobel und parfümiert, offenbart sich in Bruchstücken. Wird dann mit Luft immer besser und macht von Minute zu Minute mehr Spaß, Größe zeigend. Sehr elegant und nobel, hat aber noch immer sehr viele Reserven. Sehr balanciert am Gaumen. Insgesamt ist hier auf diesem Weingut eine seit Jahren anhaltene positive Entwicklung zu sehen. Judit Llop macht einen sehr guten Job. 96+/100 Th. Großer Wein.

95+ VP

(04/2016)

Costers del Prior; 2011 rot;

20.000 Flaschen mit einem neuen Etikett, 60% Grenache, 40% Carignan, 15 bis 30 Jahre alte Reben. Sehr frische, reife und süße Frucht, nichts überreifes, schöne Balance und Mineralik. Sehr gutes Ausgangsmaterial, keine holzigen Noten. Die 15,5° Alkohol verstecken sich sehr gut und sind erst einmal nicht spürbar. Überraschend gut, dieser Erzeuger tut mit seiner Önologin einen großen Schritt nach vorn! Zudem ein sehr gutes PGV. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2014)

Morlanda Vi de Guarda; 2011 rot;

Ist noch im Barrique, leider fehlen zur Abfüllung noch 13 Monate, hoffentlich drängen dann die Holzaromen nicht wieder so in den Vordergrund wie sonst...

Wunderbar offene, wild-fruchtige Nase – Respekt! Ich würde mir das sofort aus dem Barrique in die Flasche füllen lassen! Völlig unerwartet genialer Stoff dieses sonst bislang wenig auffälligen Hauses. Sexy. Eine der schönsten Nasen bisher. Eindrucksvoll und die erste wirkliche Überraschung des Morgens hier. Und der Gaumen hält mit! Mit Abstand das Beste, was ich von diesem Erzeuger bislang im Glas hatte. Wenn hier nichts schief geht (zuholzen wie früher), dann haben wir einen definitiv sehr großen Wein mit viel Potential vor uns.

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

Powernase, voll auf Angriff, sehr betörend. Tolle Frucht, viel Fruchtsüße, vielschichtig. Ein ganz toller Most, der aber erst seit einigen Tagen im Barrique liegt. Gefällt mir im Moment sehr gut.

Aber erst in gut einem Jahr wird sich zeigen, ob wieder die mächtige Holzkeule geschwungen wird...

Das Ausgangsprodukt ist mir auf jeden Fall 94 VP wert und ich hoffe inständig auf nur dezent getoastetes Holz und warum muss dieser Wein eigentlich noch 13 Monate im Barrique liegen?
(05/2013)

Bestätigt den Eindruck vom Tast Professional vom letzten Jahr, toll! Großer Stoff und vielleicht ein Sprung in eine andere Liga. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014)

Morlanda Blanc; 2013 weiß;

13.000 Flaschen. 80% Grenache Blanc, 20% Macabeu, zu einem Drittel fermentiert und 6 Monate gereift in Fässern aus französischer Eiche, dann mit den zwei Dritteln aus dem Tank verblendet. Sehr anspringender und üppiger Duft, ein volles Nasentier, viel fruchtige Aromen, aber auch die typischen Frühlingsblumen, das Holz ist dabei nicht dominant. Auch am Gaumen ausdrucksstark und aromatisch. Beeindruckt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

Costers del Prior; 2013 rot;

Etwas verschlossen in der Nase, sehr dunkle Noten, sehr süße Frucht. Am Gaumen ausgewogen und balanciert, auch wieder mit einer sehr reifen, süßen Frucht, im Abgang noch sehr viel samtiges Tannin. Hat Reifepotential. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

91+ VP
(04/2016)

Morlanda Blanc; 2014 weiß;

Etwas einfacher und noch nicht gänzlich ausgewogen. Fällt vom Niveau her etwas ab. Aber diese ist ja auch sehr hoch. Und der Wein wurde in einer noch etwas unglücklichen Phase präsentiert.
88+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2015)

Mas de Subira – Vi de Guarda; 2015 rot;

Schön fruchtig, Schiefernoten im Abgang, geradeaus, klassisch, 50% Grenache, 50% Carignan. Ausbau in hauptsächlich gebrauchten Fässern. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Sehr schön zu trinken, frische Mineralik. 92+ VP
(05/2018)

Morlanda Blanc; 2016 weiß;

100% Grenache Blanc; zum Teil im Fass vergoren, zum Teil im Edelstahl. Nach 5 Monaten verschnitten. Sehr offene, betörende Nase, animierend. Schöne Frische am Gaumen, macht viel Spaß. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Geniale Nase, floral, feine Kräuter, am Gaumen frisch, elegant, feines Tannin. 92+ VP
(05/2018)