El Lloar

Miguel Torres

Finca La Solteta s/n
El Lloar

Telefon: 628025343
Fax: ?

Web: www.torres.es

Mail: jforaster@torres.es

Weine im Führer:

Salmos 2005 rot	93
Salmos 2007 rot	92
Perpetual 2007 rot	96
Salmos 2008 rot	92
Perpetual 2009 rot	96
Salmos 2010 rot	91
Perpetual 2010 rot	95
Salmos 2011 rot	92
Perpetual 2011 rot	95
Secret del Priorat 2011 rot-süß	97
Salmos 2012 rot	92
Perpetual 2012 rot	96
Salmos 2015 rot	92
Perpetual 2015 rot	95
Mas de la Rosa 2016 rot	97

Winzer / Önologe:

Mireia Torres; Jordi Foraster

Bereits 1996 kaufte Miguel Torres 100 ha. Rebland um das noch verträumte Dorf El Lloar und in Porrera auf. Davon entfallen 70 ha. auf die 530 m hoch gelegene Lage Giberga bei Porrera. Angebaut werden Syrah, Carignan und Grenache Noir.

Zunächst wurde eine provisorische Kellerei genutzt, um die ersten Jahrgänge 2005 bis 2007 zu vinifizieren, inzwischen ist das etwa 3 Millionen Euro teure Kellereigebäude mitten in dne Weinbergen von El Lloar fertig, welches vom Architekten Miquel Espinet entworfen wurde. Genutzt werden hier gemäß des Torres Engagements für die Umwelt erneuerbare Energien, dazu wurden Solar- und Photovoltikanlagen installiert, um eine Unabhängigkeit in der Strom- und Wärmeversorgung zu garantieren. Ein 40 Kubikmeter großer Regenwassertank gehört ebenfalls zur Ausstattung.

Im Inneren befinden sich je 8 Tanks á 5.000 und 10.000 l als Gärtanks und ein 10.000 l sowie ein 30.000 l Tank zum Verschneiden und Stabilisieren der Weine. Der Fasskeller hat eine Kapazität von 1.000 Barriques.

Lange Zeit war es ruhig, nur Vermutungen geisterten durch die Welt der Weinliebhaber. Im März 2007 wurde das Geheimnis endlich gelüftet und der Torres – Prioratwein präsentiert.

Der Salmos bleibt nur 9 Monate in französischem Holz. Entsprechend gibt er sich fruchtbetont und modern. Er besteht aus Grenache Noir, Syrah und Carignan, fast 100.000 Flaschen werden jährlich produziert. 2005 war der Erstlingsjahrgang.

Der Perpetual – Salmos soll zu einem Flagschiff der Region werden und ist eine Reserva, nur aus Grenache und Carignan bestehend. Dieser 2005er Wein wurde im Sommer 2008 mit insgesamt 6.348 Flaschen herausgebracht. Er soll an die großen lagerfähigen und traditionellen Weine des

Priorats erinnern, ist aber auch jung bereits zugänglich. Nach Abschluß der Gärung verbrachte der Wein 16 Monate in neuen französichen Barriques und wurde am 30.04.2007 in Flaschen gefüllt.

Gegenwärtig « bastelt » man auch an einem Süßwein. Das Etikett wurde uns schon gezeigt, zu verkosten bekamen wir ihn dann zur Fira 2018 erstmals

Verantwortliche Önologin für die Prioratweine des Torres-Imperiums ist Mireia Torres in fünfter Generation der bedeutenden Winzerfamilie.

Seit Ende 2008 steht die neue Kellerei nahe des Dorfes El Lloar Besuchern offen. Eine Besichtigung der Weinberge und des Kellers ist nach vorheriger Vereinbarung möglich. U.a. wird Englisch und Französisch gesprochen.

Kosten und kaufen kann man die Weine aber auch in der Torres Weinbars in Vilafranca del Penedés Zu kaufen bekommt man sie aber auch in den Weingeschäften vor Ort.

Weine:

Salmos	PG : 2
Perpetual	PG : 3
(Mas de la Rosa)	PG : ?
Secret del Priorat (rot-süß)	PG : ?

Verkostungsnotizen:

Salmos; 2005 rot;

Schöne Frucht, etwas zu modern und gefällig, ein süffiger Wein im Joven-Stil, mit 20 € allerdings arg teuer. Sehr gute 88-90/100 Th. sind zwar drin, aber für das Geld erwartet man weit mehr als einen Spaß machenden "Saufwein", von dem man gern, aber gedankenlos ein Glas mehr trinkt. Nun gut, immerhin bringt es schon der Erstjahrgang auf 70.000 Flaschen, von den Großen existieren meist weniger als ein Zehntel.

90-92 VP *(05/2007)*

14,5°;
Runde 1 (blind): Schwarzrot. Dunkle sexy Nase, was für ein Biest. Baut sich mit Luft im Glas immer mehr auf. Am Gaumen metallisch – mineralisch und explosiv – ganz pur und rein. Baut Druck auf, kein Weicheierwein, aber wie gut am Gaumen. Gibt die stramme Handkante und streichelt hinterher. Großes Kino. Toller intensiver und packender Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Dichte Frucht, feine Schokolade, sehr betörende Nase. Am Gaumen sehr mineralisch, feine Frucht, Vollmilchschokolade. Bleibt sehr lange am Gaumen haften. 93+ VP

Runde 2 (blind): Wirkt heute in der Nase entwickelter und fast etwas gekocht. Am Gaumen bleibt die Minaralik stehen, dazu dunkle Frucht und Schokolade, dennoch nicht mehr so begeisternd wie in der ersten Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine Zartbitterschokolade an der Nase, betörend. Am Gaumen frisch, mineralisch, zupackend, bleibt schön am Gaumen haften. 93+ VP

Runde 3: Unverändert zur 2. Runde. Macht noch immer sehr viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Wow, sehr anspringende betörende Nase, Kaffee, Zartbitterschokolade. Frisch und sehr ausgewogen am Gaumen, mineralisch mit feinem Extrakt. Sehr gut! 94+ VP
(10-12/2015)

Salmos; 2007 rot;

Dunkle, etwas geheimnisvolle Nase. Ein gut zu trinkender Wein mit viel Frucht, modern und international. Aber damit ist er auch austauschbar – er will gut sein, aber wenig Charakter zeigen.
92/100 Th. *(05/2009)*

Perpetual; 2007 rot;

35% Grenache, 65% Carignan und damit im besten Sinne klassisch. Nach dem Salmos ein überraschend guter und großer Spitzenwein aus dem Hause Torres. Eigentlich aber genau dass, was man erwartet, denn der Name Torres hat durchaus Klang für Spitzenqualitäten. Ein waschechter Priorat und ebenso mit seiner tollen Süße-Säure Balance ein Muster seines Jahrgangs. Schöne Länge. 96+ Th.

Sehr elegante und vielschichtige Nase. Am Gaumen sehr ausgewogen und sehr elegant. Schönes und betörendes Mundgefühl mit lang anhaltendem Abgang. Mit diesem Wein gelingt Torres der Einzug in die Topweine des Priorat. Chapeau!
96+ VP (05/2009)

Offene Nase, in der frische schwarze Früchte dominieren, am Gaumen Schwarzkirsche, Kirschlikör und eine leichte Mineralik. Ein tiefer und komplexer Welktklassewein, den man anstelle eines Desserts genießen sollte. 97+/100 Th.

94+ VP
(05/2010, Fira - Jahrgangsprobe)

Salmos; 2008 rot;

Nase nach warmem Brombeerlikör, auch am Gaumen etwas gekochte Noten, erneut eine süßliche Brombeerfrucht. Für den Jahrgang vielleicht ein wenig untypisch.
Sehr gute 91+/100 Th.

92+ VP
(05/2010, Fira – Jahrgangsprobe)

Perpetual; 2009 rot;

Erste Flasche mit leichtem Kork. zweite Flasche: Am Gaumen sehr ausbalanciert, schon sehr schön zu trinken, aber auch ohne jegliche Ecken und Kanten. Sehr ausgeklügelt, glatt und damit etwas kommerziell, aber auf sehr hohem Niveau. Gute Komplexität. Jetzt von den drei vorgestellten Jahrgängen am Besten zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – Tast des Mines)

Salmos; 2010 rot;

50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah. Noch im Fass. Sehr schöne Frucht, momentan noch ein wenig unbalanciert am Gaumen – geht man der sehr schönen Nase nach, könnte da noch deutlich mehr herauskommen. Füllig und spendabel. Derzeit 91+/100 Th. Sehr gut.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Perpetual; 2010 rot;

90% Carignan, 10% Grenache, alles alte Reben. 14 Monate in 100% neuem Holz, grade vor Kurzem abgefüllt. Schöne offene und ansprechende Nase, sehr nobel und dunkel, gut gemeisterter Jahrgang mit einer Explosion der Aromen am Gaumen und kräftiger, noch etwas spitzer Llicorella Mineralik. Sehr schöne Zukunft. Braucht noch Zeit. 95+/100 Th. Groß.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Jahrgangstypisch recht verschlossen in der Nase, öffnet sich mit viel Schwenken etwas. Am Gaumen besser, leicht und mit gutem Tannin, auch hier der Typizität des Jahrganges entsprechend. Zeigt mehr Eleganz als Kraft und dazu eine burgundische Tiefe. Will aber noch Zeit im Keller, bevor der Spaß richtig los geht.94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(05/2014 – Tast des Mines)

Salmos; 2011 rot;

Sehr klare kirschige Frucht, klare Mineralik und eine gute Portion Tannin. Gut gemanagt, dennoch merkt man ihm seine Einfachheit an. Baut sich am Gaumen durchaus etwas auf. Sehr solider Wein. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Würze, rund und harmonisch, etwas gefällig, aber sehr schön zu trinken. 92 VP
(05/2013 – Tast de Professionals)

14,5°; 55% Carignan, 30% Grenache, 15 % Syrah
Duftend, ausgewogen und elegant in der Nase, sehr klar auf Schiefer und Kirschen definiert am Gaumen, insgesamt überzeugend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014 – im Weingut)

Perpetual; 2011 rot;

Tiefe und offene Nase, wunderbar würzig und ansprechend. Erneut ein sehr solider und gekonnter Wein.Seh schöne Mineralik und viel Tiefe auch am Gaumen. Bislang einer der kräftigsten Weine der Verkostung des 2011er Jahrgangs – aber er ist nicht so massiv, dass man keinen Spaß mehr daran hat. 96+/100 Th. Großer Wein.

Powernase, am Gaumen dicht, süß und relativ fett. Ein kompletter Nachtisch. 94+ VP
(05/2013 – Tast de Professionals)

15°; 90% Carignan, 10% Grenache.
Sehr offene, dunkle Schokonase. Am Gaumen sehr voll, mit sehr reifer Frucht und gutem Tanninmanagement. Alles schön ausgeglichen. Einer der besseren Weine des Jahrganges.
96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – Tast des Mines)

Süße, reife Frucht, sehr nobel bereits in der Nase, auch der Gaumen läßt nicht zu wünschen übrig. Sehr elegant und tief. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – im Weingut)

Secret del Priorat; 2011 rot – süß;

50% Grenache, 50% Carignan aus überreifen Trauben, naturbelassener Süßwein ohne Abstoppen der Gärung oder Zusätze, ausgebaut wie ein Rancio im Glasballon und dann im großen Fass, 90 g Zucker, nur 14° Alkohol. Sehr schön zu trinken, sehr ausbalanciert, erinnert stilistisch ein wenig an Maury Vintage. Sehr rund, macht sehr viel Spaß und ist auch ein Süßwein zum Essen (Ente mit Kirschen oder Feigen z.B.). 97+/100 Th. Weltklassewein.

Natürlicher Süßwein, nicht mit Alkohol abgestoppt. Sehr feine Nase, am Gaumen feine Rancionoten, genial zu trinken. 96+/100 VP
(05/2018)

Salmos; 2012 rot;

Offene Schokoladennase, frisch und geradeaus., nicht die große Tiefe zeigend, aber sehr schön trinkbar. Seriös, gradlinig, frisch und viel versprechend, rund und mit gutem Potential. Vielleicht der beste Salmos bislang? 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014 – Tast de Professionals)

Dunkle Nase, würzig und kräutrig, Wirkt am Gaumen etwas zu voll und zu wuchtig, „ old style, overdone“. Zeigt sich, als wäre er ein wenig aus der Zeit gefallen. Vielleicht aber nur eine dumme Phase? Mit Wohlwollen 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2015)

Perpetual; 2012 rot;

Deutlich komplexer und tiefer als der Salmos, sehr rund, schöne Nase. Macht wie immer viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – Tast de Professionals)

Viele Kräuternoten, ebenfalls voll am Gaumen, aber schon deutlich einladender und ein bisschen eleganter als der einfache Salmos. Wird mit Schwenken komplexer. Sehr kraftbetont, ziemlich einnehmend. Schokolade und dunkle Frucht fallen auf. Wirkt etwas männlich und läßt ein wenig Eleganz vermissen, der Boxer Typ. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Salmos; 2015 rot;

Sehr schön und rund, gute Mineralik. Nicht so übermäßig viel Tannin, mineralisch und fruchtig am Gaumen, macht durchaus Spaß. Auf jeden Fall einer der besseren Salmos-Jahrgänge. Kann man haben. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Fein, dicht, schöne Würze, feine Länge. 92+/100 VP
(05/2018)

Perpetual; 2015 rot;

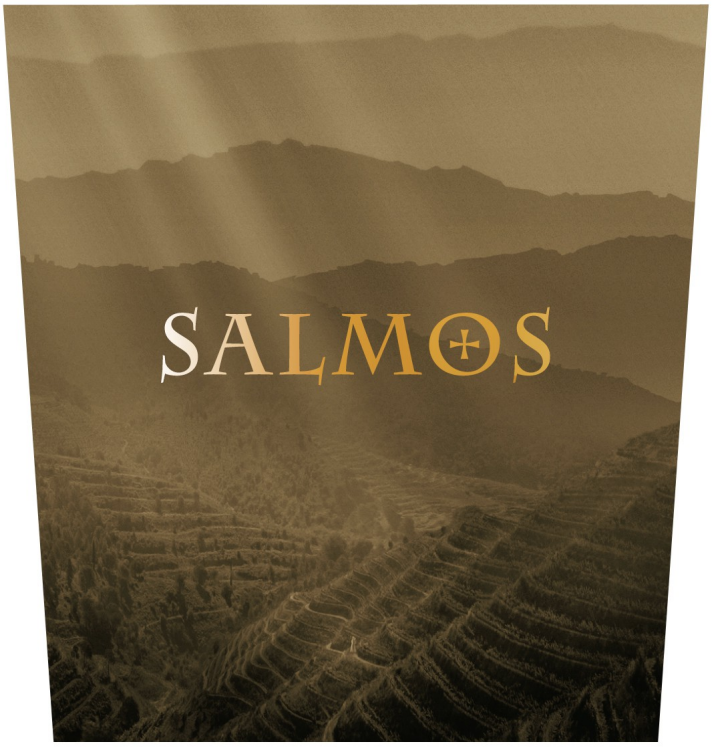
80% Carignan, 20% Grenache, die Reben sind älter als 80 Jahre. Eine sehr offene Nase, insgesamt etwas finessebetonter und mit sehr schöner dunkler Frucht. Am Gaumen sehr tief und mit explosiver dunkler Aromatik, sehr schöne Balance, von Nichts zu viel. Macht Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr feine Nase, dicht und sehr mineralisch am Gaumen, schöne Balance, feine Länge. 94+/100 VP
(05/2018)

Torres; (Mas de la Rosa); Priorat – El Lloar; 2016 rot;

80% Grenache, 20% Carignan aus der 600 m hohen Einzellage Mas de la Rosa in Porrera, Nordhang. 2.100 Flaschen, erster Jahrgang. Der korrekte Name des Weines steht noch nicht fest. In großen Fässern ausgebaut. Schöner offener Duft. Sehr gut balanciert, relativ weiblicher Wein, sehr schöne Tiefe und Eleganz, man merkt den hohen Grenacheanteil. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Schöne offene und elegante Nase, am Gaumen sehr elegant, dicht, sehr feines Tannin, frisch, sehr gut. 97+/100 VP
(05/2018)


SALMOS

TORRES
PRIORAT S.L.
LA LUZ CAYÓ SOBRE LAS LADERAS,
Y DE LAS PIEDRAS NACIERON VIDES,
ENTONCES CANTARON "SALMOS"
Priorat
Denominación de Origen Calificada
14,5 % VOL
EMBOTELLADO PARA TORRES PRIORAT, S.L. 08720
POR N.E.5576/T (GRATALLOPS) PRIORAT ESPAÑA
e75 CL

Salmos; rot

Perpetual; rot

Von der Torres-Bodega hat man einen schönen Blick auf den Kirchturm von El Lloar... (KPW)

… und das schräg dahinter liegende Bellmuntdel Priorat. (KPW)

Wir sind in den neu bepflanzten Rebbergen von Torres Priorat. (TH)

Auch der Hang auf der Rückseite beherbergt eine junge Rebpflanzung. (TH)

Wir sind unterhalb der Felsen von La Figuera, auf denen sich oben einer der Pater Weinberge von Ficaria Vins aus dem montsant versteckt. (TH)

Aber auch zum Montsant-Felsriegel können wir hinüber schauen. (TH)

Genug “Wildnis”ist aber auch noch ringsum zu finden. (TH)

Obwohl man auf die Produktion größerer Mengen ausgerichtet ist, gibt es jede Menge kleinerer Tanks, um nach Sorten und Parzellen getrennt ausbauen zu können. (TH)

Torres hat eine hochmoderne Selektiermaschine, in der die Trauben gescannt werden und dadurch verlesen. Das spart das aufwändige manuelle Selektieren am Selektiertisch. (TH)

Bei der Führung im Mai 2014 bekommen wir alles gezeigt. (TH)

Besonders beeindruckend ist der recht riesige Fasskeller. (TH)

Salmos über Salmos und dagegen “nur ein bisschen” Perpetual liegt hier. (KPW)

Fass-Lager-Pyramide... (KPW)

(KPW)

(KPW)