

# El Molar

## Domini de la Cartoixa

Camino de la Solana s/n  
El Molar

Telefon: 606443736

Fax: 977771737

Web: [www.closgalena.com](http://www.closgalena.com)

Mail: [info@closgalena.com](mailto:info@closgalena.com)

## Weine im Führer:

Galena 2004 rot	93
Clos Galena 2004 rot	94
Galena 2005 rot	92
Clos Galena 2005 rot	96
Galena 2006 rot	91
Clos Galena 2006 rot	91
Clos Galena 2007 rot	97
Galena 2008 rot	93
Formiga de Vellut 2009 rot	91
Gran Crossos 2009 rot	97
Clos Galena 2009 rot	97
Crossos 2010 rot	90
Formiga de Vellut 2010 rot	92
Clos Galena 2010 rot	95
Crossos 2011 rot	92
Clos Galena 2011 rot	95
Galena 2012 rot	94
Clos Galena 2012 rot	94
Crossos 2013 rot	90
Formiga de Vellut 2013 rot	91
Galena 2013 rot	94
Clos Galena 2013 rot	94
Formiga de Vellut 2014 rot	92
Galena 2014 rot	93
Clos Galena 2014 rot	95
Formiga de Seda 2015 weiß	94
Formiga de Vellut 2015 rot	91
Formiga de Seda 2016 weiß	93
Crossos 2016 rot	93
Formiga de Seda 2017 weiß	87

## Winzer / Önologe :

Miguel Pérez Cerrada und Mercé Dalmau; Toni Coca & Miguel Pérez

Das 24 ha. große Anwesen in einem zusammenhängendem Stück ist die Verwirklichung des Traumes des Önologen und Wissenschaftlers Miguel Pérez Cerrada. Nach einem Besuch im Priorat wollte der Professor für önologische Industrie in Castilla La Mancha nur noch eines – einen eigenen Wein im Priorat herstellen. Eigentlich hatte er eine gut bezahlte Lehrer- und Funktionärstätigkeit in Ciudad Real im Bereich der Ernährungswissenschaften. Aber was macht man nicht, wenn man damit unzufrieden ist...

Und er hängte seine Akademikerkarriere an den Nagel, gründete im Jahre 2000 sein Weingut und baute einen Celler in El Molar...

Neben 11 ha. Weinbergen gehört viel Wald zum Grundstück.

Das Kellereigebäude wurde neu inmitten der eigenen Weinberge errichtet. Die 11 ha. teilen sich wie folgt auf : Cabernet Sauvignon 4 ha., Carignan 1 ha., Grenache 4 ha., Merlot 1 ha. und Syrah 1 ha. Insgesamt hat Miguel Pérez 33.000 Rebstöcke und produziert damit jährlich etwa 35.000 Flaschen Galena und Clos Galena.

Er fing gänzlich bei Null an, restaurierte alte Rebstöcke, pflanzte neue auf neu angelegten Terrassen, suchte nach Wasseradern im Gestein, legte einen Wasserturm als Reserve an, baute eine eigene Wetterstation mit Wassermeßfühlern im Boden auf und läßt sich deren Daten ständig nach Reus übermitteln. Dort betreibt er, quasi zum Geldverdienen eine Apotheke.

Schon mit dem Erstlingsjahrgang 2002 begann eine Erfolgsgeschichte.

Alles vom Boden über die Pflanze bis hin zum fertigen Wein wird sozusagen wissenschaftlich überwacht und optimiert. Der Erhaltung einer natürlichen Umwelt wird starke Beachtung geschenkt, man verbindet beste Tradition mit modernster Methode. Dabei werden die zwischen 150 und 200m hoch gelegenen Weinberge ökologisch bewirtschaftet. Seit 2005 ist der Clos Galena biologisch zertifiziert.

Die Rebstöcke sind zwischen 7 und 55 Jahre alt. In schwierigen Jahrgängen, wenn die Qualität für den großen Wein nicht überzeugt, wird man nur den Galena produzieren – in 2003 war dies bereits der Fall.

In jüngerer Zeit kam mit dem Formiga de Vellut ein roter Basiswein hinzu, der ebenfalls nach biodynamischen Richtlinien erzeugt wird und der nur 8 Monate im Fass reift.

Auf der Fira 2012 wurde eine neue Weinlinie aus konventionellem Weinbau vorgestellt – hier gibt es drei Weine Crossos, Gran Crossos und Clos Crossos aus zugekauften Trauben.

Der Cellar gehört zu den von Toni Coca betreuten Betrieben der Vereinigung CellarWines.Eu

Die von uns verkosteten Weine überzeugten bereits.

Der Cellar kann nach Voranmeldung besucht werden. Der direkte Weinkauf ist ebenfalls möglich.

Leider verstarb Miguel Pérez Cerrada viel zu früh im April 2013. Zum Glück dürfen wir berichten, dass sein Sohn das Weingut übernommen hat und es im Sinne seines Vaters fortführen wird. Auf der Fira 2014 lernen wir auch en neuen Önologen kennen, die jetzt vorgestellten Weine stellen keinen qualitativen Bruch dar, es geht hier sehr gut weiter !

## **Weine:**

### *Biodynamischer Weinbau:*

Formiga de Seda (weiß)	PG : 1
Formiga de Vellut	PG : 1
Galena	PG : 2
Clos Galena	PG : 3

*Konventioneller Weinbau:*

Crossos	PG : 1
Gran Crossos	PG : 2
Clos Crossos	PG : 3

**Verkostungsnotizen :**

**Galena; 2004 rot;**

Ansprechende Farbe, erneut fast schwarzes Rot. Er öffnet sich im Glas nur zögerlich, in der etwas warmen Nase finde ich Vanilleeis mit heißen Kirschen, die sich am Gaumen bestätigen. Hier kommen aber auch die „rostigen“ Noten des rotbraunen Schiefers dazu, der Wein zeigt ein tolles Süße – Säure – Spiel und besitzt wunderbar samtene Tannine. 93+/100 Th.

Zunächst etwas abgestanden in der Nase, wird mit Luft aber deutlich besser, viel Kirsche mit Kräutern. Wird feiner und feiner. Am Gaumen Kirsche und schwarze Johannisbeere. Sehr ausgewogen mit Potential. 92+ VP

Etwas likörige und sehr würzige Nase, zugänglich... Am Gaumen viel Extrakt bei samtene Tanninen, harmonisch, stimmig und würzig. Ein am 2. Tag schön entwickelter Wein mit etwas exotischem Charakter. 94/100 Th.

Dreht am Gaumen mächtig auf, deutlich besser als die Nase mit weichem Tannin. Die Nase vom 2005er dazu und der Weine wäre perfekt... 93+ VP  
(02/2008)

**Clos Galena; 2004 rot;**

3. Jahrgang des Gutes, noch einmal ein Kaffee-Schokodessert, weniger üppig und tief als Cal Pla, dafür aber eines der besten PGV bei den Priorat-Weinen. 94+/100 Th.

3. Jahrgang, 5000 Flaschen, 50% Garnacha, 20% Carinena, 15% CS, 15% Syrah, wieder so ein wunderbarer Schoko-Tropfen mit toller Frucht, leichte Tabaknoten, gutes PGV 94 VP  
(05/2006)

**Galena; 2005 rot;**

Ebenfalls ein toll funkelndes dunkles Rot. Offene animierende Nase, dicht, kompakte Frucht. Am Gaumen etwas Likör und süßliche schwere Aromen. Ein sehr wuchtiges Kraftpaket, relativ lang. 92+/100 Th.

Feine Kirschnase, mit etwas Luft werden die Kirschen dunkler. Am Gaumen satte, leicht likörige Frucht mit präserter Säure und schöner Länge. 90 VP

Hat sich im Vergleich zum Vortag etwas geöffnet, ist deutlich runder und harmonischer. 92,5+/100 Th.

Deutlich harmonischer, lässt noch Potential erkennen – noch zu jung. 91+ VP  
(02/2008)

Tag 1: Wahnsinnig betörende Nase, vielschichtig und komplex, sehr frische Frucht, dazu Kakao. Am Gaumen recht voll und viel Kraft zeigend, geht etwas zu Lasten der Eleganz, aber dennoch haben wir hier einen großen Wein. Überraschend hochwertig. Schöne Länge. Steigert sich mit Luft und macht immer mehr Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Schwarzes Biest mit funklenden Augen. Undurchdringlich und mystisch. Nicht so eine üppige Nase wie am ersten Tag, aber am Gaumen ein brodelnder Vulkan. Das Tannin ist noch deutlich, aber es straft den Gaumen nicht. Sehr fester Kern. Liebt Kraftsport, kann aber auch tanzen, bevorzugterweise Metalballaden... Wie schon am ersten Tag hätte man Lust, sich dieser Flasche ganz bis zum Ende hinzugeben. 95+/100 Th.

Tag 3: Was ist hier passiert? Heute nur noch rau und tanninbetont, verschließt sich auch an der Nase. Läßt heute die Erinnerung an 2005er "Arbeitsproben" wach werden, unharmonisch und kein Solospaß mehr. Zum Essen geht die Tanninsalve noch, am Besten ordentlich Fleisch dazu... Die Anlagen bleiben weiter da, werden aber völlig unterdrückt. In diesem Zustand bestenfalls 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (12/2012)

### **Clos Galena; 2005 rot;**

Sehr dunkles, fast schwarzes Rot mit enormem Funkeln. Anspringende offene Nase mit vielschichtigen, fast parfümierten Aromen – ein nobles Nasentier, welches sich auf warmen Schiefeln räkelte.

Viel Würze, dunkle Frucht und dunkle Schokolade am Gaumen, sehr harmonisch, komplex und vielschichtig bei dichtem Tannin. Der Wein hat eine sehr gute viel versprechende Zukunft. 96/100 Th.

Yes, please! Da lacht das Prioratherz. Was für eine Nase, genial! Schiefriig-mineralisch, Montsantfelschen im morgendlichen Dunst, sehr angenehme Kräuternote. Am Gaumen Kirsche mit feiner Zartbitterschokolade, Schieferstaub, die Zunge belegt sich. Vielschichtigst, spannend, großes Kino. 95+ VP

Steht wie eine Eins im Glas. Ein Riechwein, der aber auch am Gaumen erneut den kompletten Spaß bietet. Tolle Entdeckung. 96+/100 Th.

Bestätigt am 2.Tag die großartigen Eindrücke des Vorabends. Ganz großer Stoff. Am Gaumen nochmals eine Schippe zugelegt. Must have! 96+ VP (02/2008)

Musterflasche – noch ohne Rücketikett

Runde 1 (blind): Schwarz, Undurchdringlich. Geile, einnehmende Nase, tief und komplex, ein Knaller, sexy. Am Gaumen intensiv, füllig und elegant, noch immer sehr jung wirkend, aber was für ein Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr feine geniale Nase, nobel, Zartbitterschokolade, welche feines Parfum. Wahoo! Am Gaumen vollmundig, feinstes Tannin. Sehr langer anhaltender Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): Legt ebenfalls an Ausdruck zu, zeigt sich heute superelegant, seidig und tief, Viel Spaß im Glas. Aber überhaupt keine Angst vor der Zukunft. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Nase heute etwas zurückhaltender, aber immer noch sehr beeindruckend, am Gaumen sehr fein, elegant, feiner Extrakt und schöne Länge. 95+ VP

Runde 3: Was für eine traumhafte Nase, sexy und verführerisch. Legt auch am Gaumen nochmals zu und will heute zu den ganz Großen gehören. Traumhafte Entwicklung. Und noch nicht am Ende. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr elegante und harmonische Nase. Vielschichtig, immer wieder neue Nuancen zeigend. Am Gaumen frisch, sehr elegant, dichter Extrakt und feine Tannine, noch großes Potential, sehr langer Abgang. 96+ VP  
(10-12/2015)

**Galena; 2006 rot;**

Leicht offene und noble Nase, Bitterschokolade. Auch am Gaumen frisch und nachhaltig. Ein Wein, der gut den Jahrgang widerspiegelt und Noten von Bitterschokolade, Kaffeesatz und dunkler Frucht bereithält. Er ist fest und kompakt und hat etwas noch trocknende Tannine. Exzellente 93/100 Th.

Kokos- und Kirschnase. Frisch, animierend, feine Kräuter. Leicht austrocknend. Macht Spaß bei recht langem Abgang. 90+ VP

Relativ offene, fruchtige Nase, trinkig, wäre in der Basiskategorie ein schöner Wein. 92/100 Th.

Sehr offene harmonische Nase, die beste des Flights, am Gaumen präsent Säure, frisch und leicht adstringierend. 90+ VP

5 Tage offen: Etwas abgebaut in all den Tagen, aber noch immer besser als der Clos Galena. 91/100 Th. (12/2008)

**Clos Galena; 2006 rot;**

Ein aromatischer, sehr eleganter Wein mit guter Struktur. Schließt toll an den Vorgängerjahrgang an. 95+/100 Th. Auf der Fira verkostet.

Elegante und feine Nase mit balsamischen Noten. Am Gaumen präsent Säure, süßes Tannin, dicht mit würziger Mineralik. Beeindruckende Länge. 94+ VP  
(05/2008)

Schwarzrot, offene, fruchtige Nase, auch am Gaumen stimmig. Sehr gut! Erholung auf hohem Niveau. Fruchtbetont mit roter Johannisbeere und Kirschen. Sehr gute 92/100 Th.

In der Nase eine leichte Kokosnote und vollreife Kirsche. Wirkt dumpf und an den Weinen des vorigen Flights gemessen, eher leicht. Schwierig. 87 VP

Offene Nase, schöne Länge, trinkig mit Noten nach Marzipan und Kokos. Allerdings nichts Grosses... Sehr gute 90/100 Th.

Nicht mein Ding, Kokosnase, die sich am Gaumen fortsetzt. Fehlerhafte Flasche? 87 VP

5 Tage offene Flasche: Erst leicht offene, aber exotische Nase, etwas bittere Note, viel Kraft und etwas mangelnde Eleganz, es fehlt noch etwas an Harmonie. Schade, er schließt im Moment ganz und gar nicht an den so tollen 2005er an. Braucht er einfach noch Zeit oder war irgendwas an der

Musterflasche nicht, wie es sein sollte? Erneut 90/100 Th.  
(12/2008)

**Clos Galena; 2007 rot;**  
15°; CCPAE - zertifiziert

Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Aber die Nase... Offen und animierend, betörend und sich immer mehr aufbauend. Sehr spannend. Auch am Gaumen sehr überzeugend, Schiefer, aber nicht im Übermaß, alles sehr ausgewogen. Bestens zu trinken. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Sehr betörende Nase, dichte Mineralik, feine rote Frucht. Gaumenwässerndes Nasentier. Am Gaumen sehr dicht, feine Frucht, betörende Schiefermineralik, noch reichlich feines Tannin, vielschichtig. 96+ VP

Runde 2 (blind): Bestätigt sich voll und ganz. Betörend und dabei eine immer noch sehr fesselnde Mineralik. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Wunderbar betörende Nase, dichte rote Frucht, ein Hauch Minze, großartiges Nasenkino. Am Gaumen dichte, feine Frucht, welche großartige Schiefermineralik, toller Extrakt, im langen Abgang wunderbares feines Tannin. 97+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert. Klar, ausgewogen und tief. Betörend und in perfekter Harmonie. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dichte, betörende und wunderbar mineralische Nase, vielschichtig. Am Gaumen dicht feine Frucht, perfekte Mineralik, extraktreich mit feinem Tannin. Hat noch Reserven, sehr gut! 97+ VP  
(11-12/2017)

**Galena; 2008 rot;**  
14,5°; Biozertifiziert nach CCPAE

Tag 1: Pure und klare Kirsche, gehalten von einer Mineralkfaust. Staubiger Nachhall und eine Tanninwand am Gaumen. Das Tannin trocknet leider etwas. Braucht Zeit.  
92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Deutlich offenere Nase, zeigt durchaus Spannung. Jahrgangstypisch leicht, aber elegant und mit mineralischem Biss. Sehr harmonisch heute. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Verliert wieder an Spannung, heute eindimensionaler und etwas lustlos, aber solide wirkend. Spult sein Programm so ab. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Wirkt heute schon recht gereift. Vom Niveau her unverändert zum Vortag. 92/100 Th. Sehr guter Wein.  
(04/2013)

**Formiga de Vellut; 2009 rot;**

Würzige kräuterige Nase mit feiner Frucht. Am Gaumen frische Frucht, schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, bleibt sehr schön am Gaumen haften.

Dreht am 2.Aband deutlich auf, wunderbare Syrahwürze in der Nase und am Gaumen. Dicht und sehr harmonisch. Bestätigt sich am 3.Aband. Der Einsteigerwein der Bodega macht sehr viel Spaß.

## Über alle 3 Tage 91+ VP

(09/2012)

### **Gran Crossos; 2009 rot;**

14,5°; 45% Grenache, 15% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot; 12 Monate in französischer und amerikanischer Eiche gereift

Tag 1 (blind): Noble, offenen Nase, sinnlich und sexy – einfach einladend. Dreht voll am Rad – dieses Tasteninstrument ist kein Flügel, es ist eine Orgel. Am Gaumen eine Knallermineralik, dazu aber auch eine satte dunkle Frucht bei mittlerem Körper. Äußerst trinkig, frisch und mit sanfter Süße im Nachhall. Schöne Länge – insgesamt großes Kino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Perfekte Nase, Wahnsinnsstoff. Schon sehr rund und auf dem Wege zur Vollendung. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (offen): Die Mineralik gewinnt erneut die Oberhand. Tolle Länge. Nicht mehr ganz der Knaller des zweiten Tages, aber nach wie vor ein Spitzenwein, der überraschend gut ist. Hätte ich nicht auf dem Schirm gehabt, wäre da nicht ein unangekündigtes Paket angekommen. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5 (offen): Sehr individuelle Aromatik, trocknet heute leider stark aus und vermiest mir eine hohe Wertung.. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

(03/2013)

### **Clos Galena; 2009 rot;**

Sehr offene Nase, sehr ansprechend – schon gut und mit sehr viel Spaß zu trinken. Vervollständigt den guten Eindruck vom Tast des Mines zu den anderen verkosteten Jahrgängen. Schön, dass es hier auf hohem Niveau weiter geht. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

(05/2014)

### **Crossos; 2010 rot;**

Aus konventionellem Weinbau, etwas leichter und einfacherer Wein. Fruchtige Nase, Kirschen, dazu Schieferstaub, präsenten Tannin, unkompliziert und einfach zu trinken, simpel, aber sehr gut. 90/100 Th. Sehr gut.

(05/2012)

### **Formiga de Vellut; 2010 rot;**

Noch etwas verschlossen, ein Mix aus roter und dunkler Frucht, zeigt Frische, mehr Tiefe als der Crossos. Der einfachste der Weine aus Bio-Weinbau zeigt sich schon etwas anspruchsvoller.

92+/100 Th. Sehr gut.

(05/2012)

### **Clos Galena; 2010 rot;**

Wunderbar offene und sehr frisch wirkende Nase. Auch am Gaumen Frucht und Frische – alles bestens im Stil des Jahrgangs gehalten. Samtenes Tannin. Alle Voraussetzungen für eine sehr schöne Zukunft. Sehr ausgeglichen in all seinen Komponenten. Beeindruckender Erfolg. 96+/100 Th. Groß.

(05/2012)

Sehr ansprechend und für den Jahrgang sehr gelungen, recht zugänglich, elegant, mittlerer Körper, ausgewogen. Schönes Tannin, braucht sicher auch noch ein wenig Zeit, zeigt sich aber nicht wie viele andere Weine des Jahrganges verschlossen oder gar abweisend. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2014)

Jahrgangstypisch noch etwas verschlossen. Braucht Zeit. Zurückhaltend in der Nase, am Gaumen leichter und eleganter als in 2011 und 2012, aber auch noch ein regelrechter Tanninwall. Will noch Zeit haben. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)

**Crossos; Priorat – El Molar; 2011 rot;**

14,5°; 60% Grenache, 20% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon; gewachsen auf steiniger Erde mit Schieferanteilen; 6 Monate im Eichenfass ausgebaut

Tag 1: Sehr würzige Nase mit rauchigen Noten, sehr offen. Am Gaumen üppig und unkonventionell, Holunder, Schlehe und Eberesche Schöne Länge. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Nicht mehr ganz so expressiv wie am ersten Tag, aber schön harmonisch. Wirkt in der Frucht heute recht süßlich. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Heute ein wenig „langweiliger“ und eindimensionaler. Glatt und gefällig.  
91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Fängt sich heute wieder etwas. Nicht so intensiv wie am ersten Tag, aber mit schöner Mineralik, sehr klassisch mit reifer, süßer Grenachefrucht am Gaumen und einer schönen schieferigen Frische. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Unverändert zum Vortag. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(08/2013)

**Clos Galena; 2011 rot;**

Sehr elegant, wirkt aber auch etwas süßer. Kommt aber nicht ganz an den zuvor verkosteten 2012er heran. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2014)

Etwas üppiger und kraftbetonter als der 2012er, im Stil des Jahrganges. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)

**Galena; 2012 rot;**

Mit Künstleretikett. Typischer 2012er mit angenehmer Frische. Gehört zu den interessanteren Weinen seines Jahrgangs, entwickelt auch ein noch gutes Potential und könnte noch zulegen. Sehr rund und mineralisch. Ein Trinkspaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2016)

**Clos Galena; 2012 rot;**

Sehr schön! Ausgewogen und harmonisch, samtene Tannin, langer Nachhall. In schöner Linie zu den mir bekannten älteren Jahrgängen, Zeigt, dass man hier eine sehr seriöse Arbeit macht – auch nach dem überraschenden Tod des Eigentümers. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2014)

Ein sehr guter Einstieg in die Probe. Sehr voll und sehr duftend an der Nase. Vielversprechend und sexy. Am Gaumen stimmt auch alles. 95-96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)

Sehr schönes samtenees Tannin, dunkle Frucht. Schon sehr gut zu trinken. Macht in der Nase mit Luft auf und entwickelt sich insgesamt immer besser. 96+/100 Th. Großer Wein.

93+ VP  
(05/2016)

### **Crossos; 2013 rot;**

40% Grenache, 40% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon. Etwas leicht gekochte, warme Noten in der Nase, am Gaumen dann aber frisch und seriöser. Der Cabernet sticht etwas heraus, Paprika und auch leicht trocknendes Tannin. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

### **Formiga de Vellut; 2013 rot;**

Leicht offene Nase, mineralisch, relativ voll und ansprechend in der Aromatik, in der rote Früchte dominieren. Dann aber auch eine bissige Mineralik, die roten Waldameisen grüßen. Sehr lebendig. Noch viel Tannin, braucht noch Zeit, aber ein sehr schöner Basiswein. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2016)

### **Galena; 2013 rot;**

Sehr ausgewogen und mineralisch, für den Jahrgang bereits sehr gut zugänglich. Schöne Frische und sehr rund, eine schöne Kirschfrucht überlagert die gute Mineralik. E wird mit Luft immer komplexer. Schon gut zu trinken, sollte aber noch weiter zulegen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2017)

14,5°

Blind Runde 1: Dunkles Schwarzrot mit funkelndem Kern. Recht verrschlossene dunkle Nase, die sich aber mit Luft mehr und mehr öffnet, wird nobel und tief. Am Gaumen frisch und elegant. Wirkt zunächst leicht, baut dann aber mit dem Schlürfen Druck auf. Dunkle Noten, Brombeere, Kräuter und Schwarzkirsche. Samtenees Tannin, noch leicht trocknend im Abgang. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Ausgewogen und mit dunkler Aromatik. Unverändert zur ersten Blindrunde. Lässt sich schon sehr gut trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8 (offen): Unverändert. Schöne Tiefe und Frische. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 12 (offen): Nimmt sich inzwischen etwas zurück. Das Tannin überdeckt die Frucht, heute auch eindimensionaler. In der Nase recht verschlossen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(03/2018)

### **Clos Galena; 2013 rot;**

Macht mit Luft immer mehr auf und wird zunehmend komplexer. Eine süße reife, schwarze Frucht,

und etwas Mandeln, auch eine leicht bittere Note. Bittersweet... Tolle Mineralik am Gaumen. Großes Kino, sollte sich bestens entwickeln. 96+/100 Th. Große Wein.  
(05/2017)

14,5°

Blind Runde 1: Schwarzrot mit funkelnem Kern. Dunkle, erst leicht offene Nase. Am Gaumen einfach gestrickt, etwas schwer wirkend und alkoholisch. Trocknendes Tannin dominiert den Abgang. Wirkt, als stünde er eher neben sich... 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Ein ganz anderer Wein als in der ersten Blindrunde. Öffnet sich etwas in der Nase, legt insgesamt sehr deutlich zu und findet sich ins Lot. Auch der trocknende Abgang ist weg, die dunkle Aromatik wird geschliffener und tiefer. Deutlich zugänglicher, harmonischer aber auch immer noch recht kernig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7 (offen): Kühle und strenge noble und dunkle Aromatik. Legt mit dem Schlürfen immer mehr zu. Adliger als in den Blindproben, aber immer noch nicht so spendabel, wie ich es von dem Wein gewöhnt bin. In schwieriger Phase, aber auf dem Weg ans gute Ufer. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Bleibt auch in der letzten Runde eher verschlossen und man muss sich mit Ahnungen zufrieden geben. Spielt nur im Futur, ist noch extrem jung wirkend, aber mit Anlagen auf eine gute Zukunft. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(03/2018)

### **Formiga de Vellut; 2014 rot;**

14,5°; 9 Monate Barriqueausbau. Noch sehr jung wirkend, die Ameisen sind noch etwas bissig, aber der Wein zeigt auch eine schöne Frucht. Braucht noch Zeit, Kräuter und erzhaltiger Schiefer. Gute Balance 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

Schöne, offene Nase, parfümiert Schlehen, Kirschen, Hagebutte. Am Gaumen sehr frisch, etwas wild und ungestüm. Kräuter und eine metallische Mineralik, Bleistiftmine. Ausbalanciert und gut zu trinken bei jahrgangstypischem, eher leichten Körper. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2017)

14,5°

Blind Runde 1: Durchscheinendes Kardinalspurpur mit exzentrischem Funkeln. Recht verhaltene, aber fruchtbetonte und klare Nase. Entfaltet sich zunächst nur zögerlich. Am Gaumen ebenso klar, sehr leicht und elegant im Stile des Jahrgangs. Wirkt zunächst fast schon zerbrechlich, zeigt aber dann im Abgang die Früchte auf einer polierten Schieferplatte. Schöner langer mineralischer und frischer Nachhall, zwar leise kommend, aber mit Nachdruck bleibend. Da sollte sich noch etwas entwickeln, auch wenn es etwas an Druck fehlt. Er kommt durch die Hintertür. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Runde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert. Fruchtig, mineralisch und geradeaus. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7 (offen): Unverändert, sehr harmonisch und ausgewogen. Zeigt auch etwas Druck am Gaumen. Stoffig und mit mineralischem Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2018)

### **Galena; 2014 rot;**

Etwas leichterer Stil, den Jahrgang betonend, schönes Tannin, gute Zukunft. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

[Beste Anlagen, sehr frisch. 92+/100 VP](#)  
(05/2018)

### **Clos Galena; 2014 rot;**

Sehr elegant, sanftes Tannin, etwas weiblicher im Stil. Baut sich schön im Glas auf. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

[Sehr elegant, frisch mit toller Mineralik. 94+/100 VP](#)  
(05/2018)

### **Formiga de Seda; 2015 weiß;**

15°; 70% Grenache Blanc, 30% Viognier. Offene und sehr frische Nase, blumig und vom Viognier geprägt, der kurze (5 Monate) Barriqueausbau ist kaum zu merken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2017)

Blumige Noten und weißer Pfirsich, dazu etwas Limone. Schöne Frische, gut zu trinken. Sehr ausbalanciert, schöner Nachhall. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2017)

Blind Runde 1: Goldgelb, funkelnd. Offene Blumenwiesennase. Am Gaumen neben floralen Noten auch noch leicht laktische Noten. Ein cremiges Mundgefühl, voll, aber schön balanciert, gutes Potential. Sehr stoffig und mit mineralisch frischem Nachhall. Noch warten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Hat sich harmonisiert, legt deutlich zu. Schön rund. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Qualitativ unverändert zur 2. Runde. In bester Harmonie. Süße, reife Frucht, aber keinen Zuckerschwanz, dazu viel Mineralik. Macht viel Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Nach wie vor sehr gut zu trinken. Überraschend großer Wein, der bereits jetzt mit sehr viel Spaß zu trinken ist. Exotischer Fruchtmix, Blumenwiese und Schiefer. Profitiert von Luft. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(01/2018)

### **Formiga de Vellut; 2015 rot;**

Schöne Frucht, dunkel, etwas Bitterschokolade, sanftes Tannin. Ein schöner Einstiegswein. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

[Schöne Mineralik, frisch, dicht, feines Tannin. 89+/100 VP](#)  
(05/2018)

### **Formiga de Seda; 2016 weiß;**

Sehr frisch und blumig, ausgewogen, relativ leicht am Gaumen, aber mit aromatischer Tiefe: Macht

Spaß. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2018)

**Crossos; 2016 rot;**

Leicht offene Nase, fruchtbetont. Am Gaumen eine leicht süßliche reife Frucht, dagegen steht eine sehr schöne Mineralik und ein sehr samtenees Tannin. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.  
(04/2018)

**Formiga de Seda; 2017 weiß;**

Frisch, trinkig, feine Säure. 87+/100 VP  
(05/2018)

Galena  
2003

Priorat  
D.O.Q.



**Galena; rot**

Galena 2003

Procedents de les nostres vinyes de cultiu ecològic en plena D.O.Q. Priorat.  
Criança d'un any en barriques de roure francès i americà.

Priorat  
D.O.Q.

[www.closgalena.com](http://www.closgalena.com)

Elaborat i embotellat per  
Domini de la Cartoixa, S.L.  
El Molar (Product of Spain)

Contiene sulfitos

R.E. 29.059.00-CAT LOT. 0202

75 cl   
14,5% vol

**Galena (Rückseite); rot**

# Clos Galena

2002

Procedente de nuestros viñedos de cultivo ecológico en plena D.O.C. Priorat. La tierra, el clima y el cultivo de las viñas son el mejor aval de la calidad de nuestros vinos.

**PRIORAT**  
D.O.Q.

**Clos Galena; rot**

# Clos Galena

2002

Criança d'un any  
en barriques de roure  
francès i americà.

[www.closgalena.com](http://www.closgalena.com)

**PRIORAT**  
D.O.Q.

Elaborat i embotellat per  
Domini de la Cartoixa, S.L.  
El Molar (Product of Spain)  
R.E. 29.059.00-CAT LOT. 0201  
Contiene sulfitos

75 cl  
14,5% vol



**Clos Galena (Rückseite); rot**



Der Weinberg Clos Galena (Domini de la Cartoixa)

(MC)



Weinberge der Domini de la Cartoixa

(MC)



Blick zur Kellerei der Domini de la Cartoixa

(IM)



Hier wird der Clos Galena produziert.

(IM)



Im Februar 2008 klappt es dann auch mit einem Treffen mit Miguel Pérez.

(TH)



Der Boden ist hier reich mit Llicorella gesegnet.

(TH)



Aber auch Kalk und Konglomerat sind hier zu finden, wie diese Bodenstudie zeigt...

(TH)



Natürlich haben für den Ökologen auch Kräuter, Blumen und Sträucher ihre Daseinsberechtigung zwischen den Reben. Den Rosmarin finde ich auch in den Geschmackskomponenten der Weine wieder...

(TH)



Blick zum Wasserspeicher des Domini de la Cartoixa.

(TH)



Im Galena Weinberg. Der Hang, auf den wir blicken, gehört zum Clos Berenguer.

(TH)



Februar im Galena Weinberg.

(TH)



Ein Fites – einer der Begrenzungssteine der DOQ Priorat, einst von den Mönchen von Scala Dei errichtet. Um El Molar sind noch etliche dieser Fites erhalten.

(IM)