

# El Molar

## Celler Mas Garrian, S.L.

Mas del Camperol, Cami Rieres s/n  
El Molar

Telefon: 977262118; 639623269

Fax: 977262271

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

Mail: [masgarrian@gmail.com](mailto:masgarrian@gmail.com)

## Weine im Führer:

Clos Severí 1999 rot	94
Mas de l' Camperol 2000 rot	92
Clos Severí 2001 rot	93
Mas de l' Camperol 2001 rot	96
Clos Severí 2002 rot	94
Mas de l' Camperol 2002 rot	94
Clos Severí 2003 rot	93
Mas de l' Camperol 2003 rot	95
Clos Severí 2004 rot	94
Mas de l' Camperol 2004 rot	96
Clos Severí 2005 rot	94
Mas del Camperol 2005 rot	96
Clos Severí 2006 rot	94
Mas del Camperol 2006 rot	96
Mostra Blanc Jove 2007 weiß	91
Clos Severí 2007 rot	95
Mas del Camperol 2007 rot	95
Mas Garrian Blanc 2008 weiß	91
Clos Severí Jove Roure 2008 rot	90
Clos Severí 2008 rot	96
Mas del Camperol 2008 rot	96
Mas Garrian Blanc 2012 weiß	94

## Winzer / Önologe:

Josep Garriga Anguera; Roser Amorós Soler

Die Bodega der Familien Anguera und Garriga in El Molar wurde bereits 1935 gegründet. Doch auch zuvor war die Familie bereits als Weinbauern tätig zurückverfolgbar bis ca. 1880.

1940 wurde das Haus Mas del Severino (heute bekannt als Mas del Camperol) und die die umliegenden Ländereien gekauft. Im Jahr 2000 kaufte Josep Garriga das benachbarte Grundstück mit 3 ha. alten Reben, der Ruine des Hauses Mas del Metge (in dem vor 100 Jahren der zur ersten Generation gehörige Winzer Joseph Ma. Anguera Castellví geboren wurde) und weiteren Wäldern für die Erhaltung des ökologischen Gleichgewichts hinzu.

Der Großvater von Josep Garriga war einer der Gründer der Kooperative von El Lloar, schon er hat sich nach den Methoden der Biodynamik gerichtet.

Auch der Vater und Josep waren Mitglieder der Kooperative, bis Josep 1999 beschloss, eigene Wege zu gehen. Der erste eigene Wein des Jahrgangs 1999 wurde im Jahr 2000 herausgegeben. Der Celler hat sich nach wie vor der Biodynamik verschrieben und gehört zum Zirkel der „Kleinproduzenten des Priorat“ um Raimon Castellvi vom Celler de l'Encastell.

Der Besitz von 50 ha. Land, davon 10-12 ha. Weinberge gruppiert sich um ein schönes altes Gebäude von 1875 im kubanischen Kolonialstil, welches heute als Wohnhaus und Keller genutzt

wird. Die Weinberge haben durch den nahen Zusammenfluss der Flösschen Siurana und Montsant eine bevorzugte Lage und ein spezielles Mikroklima. Die Hänge liegen in Südlage, wobei die Feuchtigkeit und der durchs Tal gehend Wind für Frische und Abkühlung sorgt. Das Ergebnis sind optimal gesunde Trauben, die keinerlei chemische Keule brauchen, das fragile Ökosystem hier beherbergt eine ausgeglichene Flora und Fauna.

Es werden nur eigene Reben verwendet, neben den alten Rebstöcken wurden um 1993 neue Reben gepflanzt. Die Anlage liegt an einem Feuchtigkeit spendenden Hang im Siurana-Tal, unten gibt es Flussschotter und Kiesel, weiter oben Sand und Kiesel und oben am Berg Llicorella. 40-50% sind mit Carignan bestockt, weitere 40% mit Grenache, dazu kommen einige Prozente Cabernet Sauvignon und Syrah, sowie auf der Spitze des Berges etwas junger Merlot, der aber aufgrund der Trockenheit der letzten Jahre enorme Wachstumsprobleme hat.

Im Allgemeinen kommen die autochthonen Sorten Carignan und Grenache besser mit den Extremtemperaturen in trockenen Sommern zurecht – u.U. Erreicht man hier schon mal die 50°C Marke... Für die jüngeren Reben ist daher eine Tröpfchenbewässerung auch notwendig.

Aufgrund dieser Trockenheit ist auch die Jahresproduktionsmenge von anfangs 25000 Flaschen auf heute 12000 Flaschen zurückgegangen.

Ein neues Bodegagebäude ist im Bau, gegenwärtig sind hier schon die 75 Barriques untergebracht, in denen die beiden Weine Clos Severi und Mas del Camperol ausgebaut werden.

Prinzipiell arbeitet man auf Mas Garrian traditionell unter Beachtung der Mondphasen und weitgehend handwerklich im Weinberg wie auch im Keller, nur beim Abfüllen und Etikettieren wird auf modernste Automatik gesetzt. Es wird nur minimal geschwefelt – und dieses Schwefeldioxid ist schon der einzige chemische Zusatz (um die Weine entsprechend haltbar und stabil zu machen). Beim Gärprozess setzt man auf temperaturkontrollierte Spontangärung ohne Zusatz von industriellen Gärhefen. Der Wein soll so gesund und natürlich wie möglich hergestellt werden. Die Umsetzung dieser Philosophie ist im Glas deutlich schmeckbar.

In allen Bereichen wird kontrolliert und bei Notwendigkeit entsprechend reagiert. Sehr wichtig ist die jeweilige Regulierung der Temperaturen. Die Lese findet nur in den frühen Morgenstunden statt, die Trauben werden an einem kühlen Ort selektiert und während der Gärung werden 27°C Temperatur nicht überschritten.

Die Umgebung wird dabei auf 18 – 20° C belassen. Bei der Flaschenfüllung wird auf hochwertiges Korkmaterial geachtet und die besten Jahrgänge reifen einige Jahre in den Kellern, bevor sie in den Verkauf gelangen. Ganz junge Jahrgänge vom Clos Severí und vom Mas del Camperol sucht man daher am Markt vergeblich.

Allerdings wurde in Reaktion auf die globale Wirtschaftskrise mit dem Jahrgang 2008 ein neuer Joven-Wein Clos Severí JR eingeführt.

Der normale Clos Severi besteht aus alten Carignan und den Trauben der jungen Reben der anderen Sorten – ausgebaut ein Jahr im gebrauchten Fass (Zweitbelegung), der große Mas del Camperol vereint alte Reben mit neuem Holz – lediglich aus französischer Eiche. Es werden in aller Regel nur Fässer mit geringem Toastungsgrad verwendet, damit der Holzton nicht die Frucht dominieren kann.

Experimentell und für den Eigenbedarf wird auch eine ganz geringe Menge eines unverkäuflichen Weißweines hergestellt. Besonders interessant war der 2007er Weißwein, der völlig ungeschwefelt blieb.

Man kann das Weingut gern nach Anmeldung besuchen, Verkostung und direkter Weinkauf sind möglich. Englisch und französisch wird gesprochen.

Leider hat Josep Garriga sich aus gesundheitlichen familiären Gründen inzwischen vom aktiven Winzerdasein zurückgezogen. Die Weinberge sind inzwischen an den Nachbarn – Alfredo Arribas - verpachtet, lediglich die noch im Keller befindlichen Reserven an Weinen werden nach und nach langsam auf den Markt gebracht. Seine Weine prägen immerhin eine Dekade lang den Ruf der Weine dieser tiefstgelegenen Gemarkung El Molar.

### **Weine:**

Clos Severí JR	PG : 1
Clos Severi	PG : 2
Mas del Camperol	PG : 3

### **Verkostungsnotizen:**

#### **Clos Severí; 1999 rot;**

Tag 1: Staubige Kirschen, Himbeergrütze und Vanilleanklänge, dazu auch etwas moosige Noten. Die Vanille könnte hier noch auf "alte spanische Schule" verweisen, am Gaumen wird der Wein aber schon als (grenachedominiert?) Prioratwein erkennbar. Am Gaumen wirkt er recht leicht und eher burgundisch, Tabak, Himbeere und eingekochte Erdbeere fallen mir auf, im mineralischen Abgang dann nasser Schiefer. Er wirkt insgesamt recht elegant und hallt sanft nach. Durchaus ein schöner Erstlingsjahrgang. 93/100 Th. Exzellenter Wein, der jetzt getrunken gehört.

Tag 2: Insgesamt runder und am Gaumen expressiver. Zeigt sich schön auf den Punkt gereift. Sehr rund. Er bestätigt den Eindruck vom ersten Tag, hat sich insgesamt aber noch einmal verbessert. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Erstaunlich, wie gut diesem Wein noch immer Luft auf die Entwicklungssprünge hilft. Im Grundcharakter unverändert, aber nochmals expressiver und komplexer am Gaumen. Wow. Er kann erneut zulegen und an "Gewicht" gewinnen. Zeigt sich heute groß. 95/100 Th.  
(10/2012)

Tag 1: Nicht all zu offene, aber sehr noble und vor allem feine Nase. Bestätigt den ersten Eindruck des Weines von der Mas Garrian Vertikale. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert im Gesamteindruck, aber etwas offener. Sehr elegant. 94/100 Th. Exzellenter.

Tag 3: Bleibt stabil – 94/100 Th.  
(11/2012)

#### **Mas del Camperol; 2000 rot;**

Blind: Noble, sehr dunkle Nase, sehr priorattypisch und ausgewogen. Ein nobler Priorat ohne Fehl und Tadel. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. L'Espill?

Blind: Reife, saftige Kirschen in der Nase. Betörendes Mundgefühl, dicht, schöne Fruchtsüße, noch adstringierend. 93+ VP

2. Tag – Blind: Kraftvoller, leicht reiferer Wein. Leider schleicht sich heute eine leichte Note von muffigem altem Keller ein, die den Wein für mich etwas unsauber wirken lässt. Daher werte ich zum ersten Tag hin deutlich ab. 88/100 Th. Sehr guter Wein.

2. Tag – blind: Tiefe und betörende Nase, dann leider leichter Muff. Am Gaumen aber wunderbar frisch mit einer tiefen vielschichtigen Mineralik, die den Muff in der Nase vergessen lässt. 93+ VP

3. Tag – offene Nachprobe: Heute finde ich diesen leicht muffigen Unterton der 2. Verkostung nicht mehr, mein Eindruck lehnt sich heute wieder an den 1. Tag an. Ist aber insgesamt noch deutlich rustikaler als der Weltklasse Camperol aus dem Jahr 2001 - welche eine Weiterentwicklung hat da stattgefunden! 91+/100 Th. Sehr guter Wein.  
(07/2010)

### **Clos Severí; 2001 rot;**

Blind: Macht an der Nase immer weiter auf, bleibt dabei auf der klassischen und puren Prioratstrecke, Frucht und Schiefer. Wirkt am Gaumen strukturiert, verbleibt aber zunächst auf der Stufe einfacherer Weine ohne große Tiefe. Aber er ist super gut zu trinken. 91/100 Th. Sehr gut.

93 VP

Auch in der Rückprobe ganz gradeaus, sauber, klassisch. Er fährt eine ganz klare Linie aus Schiefer und Kirsche, zeigt aber heute mehr Tiefe und etwas mehr an Opulenz. 93+/100 Th. Exzellent.

93 VP

Am Mittwoch nach 5 Tagen nachverkostet. Die Nase erscheint noch üppiger als in den ersten Tagen, am Gaumen sehr stabil, balanciert und noch immer viel Spaß machend. 94/100 Th. Exzellent.  
(10/2011)

### **Mas del Camperol; 2001 rot;**

Funkelndes dunkles Rot; intensive schwarzbeerige Nase; eine tolle kräftige Attacke nach Frucht-dessert mit Bitterschokoladeraspel, sehr fein mit enormer Balance, ein fast schon zärtlicher Wein. 97/100 Th.

Bestätigt sich auch am Folgetag hervorragend mit seiner tollen Nase und seiner Zärtlichkeit. 97/100 Th.

Sehr konzentriert, aber auch etwas dumpf, Kirsche und Schiefer, am Gaumen likörige Noten, Schiefer und recht süß. Ein dichter Wein mit schöner Länge, der sicher noch zulegen kann. 93+ VP

Von mir am zweiten Tag 94+ VP

(01/2008)

Offene, üppige Nase, sehr vielschichtig und komplex, ein großer Wein, der schon viel Spaß macht und sich aber noch gut hält. Eher finessebetont, aber reichhaltiger als der kleinere Bruder. Eine schöne Entdeckung für unter 30 €. Große 95+/100 Th.  
(11/2008)

Kräftiges dunkles Rot mit tollem Funkeln, sehr offene Nase, deutliche Mineralik, Kirschkerne, etwas Marzipan und von hohem Suchtpotential. Der Aromennebel breitet sich langsam im Glas aus und entströmt diesem, am Gaumen dann unerwartet leicht und elegant für das Priorat, den Gaumen völlig auskleidend treibt es einem fast die Tränen in die Augen. Eine Sehnsuchtsdroge in der perfekten Harmonie einer Nacht in völliger wacher Klarheit. Von diesem Wein möchte man keinen Tropfen verpassen... – eine ausufernde Orgie der Zärtlichkeit. Weltklasse bei 97+/100 Th.

Es gibt keine Perfektion, aber man kann sich ihr annähern. Unglaubliche Eleganz und Finesse, dabei dennoch ein kompletter vielschichtiger Spaßwein. Schwierig, hier noch etwas zu kritisieren... 99/100 Th. – Weltklasse.

Harmonisch geniale Nase. Dicht und doch frisch und finessenreich am Gaumen. Vielschichtig mit genialer Balance. 97+ VP (02/2009)

Leicht offene Nase, die im Glase ständig zulegt, sinnlich und tief, von burgundischer Finesse, gepaart mit den prioratypischen Schiefernoten. Ein Muster an Harmonie. 97+/100 Th.

Am zweiten Tag nach wie vor ein sehr großer Wein, obwohl er etwas emotionsloser und „abgeklärter“ wirkt als am Vortag. Das ist zwar ein leichter Mangel an Spannung, die der Wein am 1. Tag zeigte, aber am Ende ist dies Meckern auf gänzlich hohem Niveau. 96+/100 Th. (12/2009)

Blind: Recht noble, erst leicht offene Nase, die aber sehr verführerisch ist. Am Gaumen sehr schöne dunkle Frucht, leider etwas trockenes Tannin. 93/100 Th. Exzellent.

90+ VP

Blind: Auch dieser Wein wird insgesamt am zweiten Tag schöner, runder und expressiver und steht mit dem Cims auf einer Höhe. Macht ebenso Spaß, obwohl der Wein enttäuscht, denn es ist sowohl meine wie auch Klaus Peters schwächste Flasche davon. 95/100 Th. Groß.

90+ VP (10/2011)

Während der Party auf Burg Rabenstein am 19.01.2013 ohne weitere Notizen mit 96/100 Th. bewertet – Großer Wein.

Auch hier Knallernase, zupackend, mineralisch, aber auch eine mächtige Säure. Habe ich aber schon noch besser getrunken. 94 VP (01/2013)

Auf den Punkt dekantierte Flasche – nach 16 Tagen getrunken: Eine frische und kühle Nase überrascht etwas, dieser Eindruck setzt sich aber auch am Gaumen fort, tief, komplex und lang, eine schöne Mineralik und ein Gewürzbasar. Lässt sich wunderbar trinken. 96+/100 Th. Großer Wein. (02/2013)

14°; Cuvée aus den besten Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon Trauben eigener Weinberge

Tag 1: Feine offene und komplexe Nase, legt mit Luft mehr und mehr zu. Am Gaumen zunächst säuerliche rote Früchte und etwas spitz in der Mineralik. Er will sicher mehr Luft, um sich zu harmonisieren. Explosive Fülle am Gaumen, aber derzeit eher etwas für Steineschlecker, derzeit in

der Nase besser als am Gaumen. Dort aber auch komplex in der Aromatik und mit immer noch viel Tannin versehen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Wow!!! Hat sich deutlich harmonisiert und macht einen ganz weiten Sprung. Ist jetzt super elegant und tief, sexy und sinnlich. Grandiose Entwicklung. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Unverändert zur 2. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Hat heute etwas abgebaut, zeigt sich aber immer noch groß, am Gaumen leider eine Spur rustikaler als an den Tagen zuvor und mit leicht trocknendem Tannin. 95/100 Th. Großer Wein.  
(08/2015)

Tag 1: 97,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Ausgewogen, elegant und mit Kraft. Jetzt sehr schön zu trinken, das Erlebnis eines Weines auf seinem Reifehöhepunkt. 97/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2016)

14°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon, ausgebaut in Fässern aus französischer Eiche. Runde 1 (blind): Dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln, Sehr noble Nase, dunkel und parfümiert, macht immer weiter auf, dunkle Beeren und Moschus, wird immer komplexer. Eleganz und Strenge am Gaumen. Mittlerer Körper, Ganz leicht trocknend im Abgang, noch gut Tannin zu verdauen. 95+/100 Großer Wein.

Runde 1 (blind): Welch Parfum, sehr fein, elegant, geheimnisvoll, gaumenwässernd. Am Gaumen frisch, feine Frucht, Vollmilchschoko, feine Kräuter, ganz fein und elegant, sanft, ganz feines Tannin, wunderbar reif, so stelle ich mir einen perfekt gereiften Priorat mit genialem Trinkfluss vor. Könnte sogar noch zulegen. 99+ VP

Runde 2 (blind): Recht klar und präsent in der Nase wie auch am Gaumen. Ruht in äußerster Harmonie, sehr elegant, aber auch mit schöner Mineralik. Legt insgesamt deutlich zu und verliert auch das Trocknende, was ihm in der ersten Runde eine höhere Bewertung gekostet hatte. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Brillante Nase, welch Parfum, genial. Am Gaumen feine Frucht, sehr elegant, trinkig mit sehr feinem Extrakt, love it. 98+ VP

Runde 3 (offen): Schließt in perfekter Weise nicht nur an die 2. Runde an, sondern legt weiter zu. Zeigt am Gaumen Druck und ist immer noch sehr saftig und komplex. Entwickelt beim Schlürfen ein aromatisches Pfauenrad und wird immer besser. Zeigt sich immer noch sehr jugendlich und ist noch lange nicht an seinem Ende. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Wahoo, was für eine Nase, dichte Frucht, Schokolade mit mineralischer Frische. Am Gaumen frische, mineralisch, feine Frucht, elegant und sehr harmonisch, feiner Extrakt, sehr lang. 98+ VP  
(10-12/2016)

### **Clos Severí; 2002 rot;**

Funkelndes dunkles Rot; noch etwas reserviert in der Nase, öffnet sich aber zunehmend, Waldbeerenjoghurt und ein frischer Windhauch. Kühle Noblesse auch am Gaumen, warme Fruchtsuppe. Dreht immer mehr auf, sehr balanciert und harmonisch. Feiner Abgang bei samtenem

Tannin. 93,5+/100 Th.

Bestätigt den Ersteindruck und hat noch toll zugelegt, zeigt sich offener als am ersten Tag, viel Mineralik. Zeigt Größe! 95+/100 Th.

Und hier kommt noch ein Nasentier mit viel Kaffee und Schoko, Kirsche und mächtigem Tannin. Anfänglich noch etwas verschlossen. Gutes PGV. 93+ VP

Zeigt auch am 2.Tag Klasse und spielt seine Pownase aus. 93+ VP  
(01/2008)

Die Flasche bestätigt für mich die im Januar getrunkene. Großer Priorat für Finesseliebhaber... er wirkt sehr zärtlich und sinnlich, versprüht Charme und Harmonie - alles bei einem nur mittelgewichtig wirkendem Körper - schöne Frucht und Mineralik. In Jena von mir 95/100 Th.  
(07/2008)

Auch am Ende des Monats mit Gästen aus der Schweiz bestätigt er sich. Finessebetont, reif, lang bei guter Mineralik. 94/100 Th. (07/2008)

Ein Vollblutweib aus dem Priorat. Immer sexy, aber nie vordergründig. Wer diesen Wein auf den Tisch stellt, muss dem jeweils anderen Geschlecht keine weiteren Erklärungen abgeben... Große 95/100 Th. (12/2008)

Dunkles rot mit schönem Funkeln, sanfte Nase – Walderdbeeren und Himbeeren. Diese sanfte Verführung erinnert mich doch sehr stark an den 2002er Clos Severí, der wie eine Aufforderung und klare Ansage an das jeweils andere Geschlecht wirkt. Er packt die Gurgel – die Leichtigkeit auf den ersten Blick täuscht. Er wirkt bereits etwas reifer und ist sehr angenehm zu trinken. Schöne sanfte und zärtliche Länge. Exzellente 94+/100 Th für diese Gaumenzärtlichkeit.

Geile Nase, sexy, sehr fein und verführerisch am Gaumen, zeigt dann aber auch Kraft und Biss. 95+/100 Th. – groß am 2. Tag.

Eine Nase zum Reinlegen. Am Gaumen schöne Frische, dicht, sehr extraktreich. 95+VP  
Auch der Minischluck der für die Nachverkostung in der Flasche verblieben ist, bestätigt die Wertung. (02/2009)

Schwarzrot mit leuchtendem Kern, offene Nase, sinnlich und fruchtig. Super offen und mit viel Finesse am Gaumen, tief und sehr harmonisch. Übt zwar Druck aus, besticht aber durch seine Finesse. Großer Wein. 96/100 Th.

Am Folgetag ein üppiger offener Duft, sexy und sinnlich, am Gaumen zwischen roter Frucht und Schiefer sehr ausgewogen. Fein und mit sanfter Länge. Viel Trinkspaß. 95/100 Th.

Am dritten Tag ein unverändert schöner und großer Wein aus einem weniger groß gehandelten Jahr. 95/100 Th.

Auch nach vier Tagen unverändert gut mit einem sexy Parfüm, bei dem Cassis und Schwarzkirsche heute den Fruchtreigen anführen. 95/100 Th. Gesamtfazit: Erneut eine überzeugende Performance dieses sinnlichen Priorat - Weines, erstaunlich für das Jahr 2002 und mit exzellentem PGV.  
(11/2009)

Blind: Eine tiefe noble und sehr expressive Nase, der Wein ist frisch, sehr elegant und lang, alles

sehr harmonisch und mit schönstem Tannin. Ich tippe auf einen der beiden 2002er und weil er mir noch einen Tuck besser gefällt, kann das durchaus auch der Große sein...  
97+/100 Th. Weltklassewein.

Nach dem Aufdecken (alle 4 Weine aus dem 2. und 3. Flight wurden nach dem 3. aufgedeckt) war ich überrascht, den kleineren vor mir zu haben.

Super auch am 2. Tag, tolle Eleganz und wunderbare Trinkigkeit. Heute fast auf einer Stufe mit dem mehr als doppelt so teuren Martinet... 97/100 Th.

Wird am 4. Tag ausgetrunken, wobei ich zusehen muss, mehr als nur noch ein kleines Schlückchen ab zu bekommen. Gehört in die Rubrik der Weine, die Yvonne gern konfisziert... ist aber auch immer noch eine geniale Flasche. 97/100 Th.  
(04/2011)

Tag 1 (Blind): Würzige, komplexe, leicht angereifte Nase, parfümiert und schön offen. Recht fein am Gaumen, auch hier reif und auf dem Punkt. Klaus – Peter und ich vermuten den Clos Severí und behalten damit Recht. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

95/100 VP

Tag 2: Sehr ausgewogen und so nobel, wie ich ihn schon immer kenne, überzeugt erneut und wirkt heute weniger reif als am ersten Tag. 95/100 Th. Großer Wein.

93/100 VP

Tag 3: Unverändert zur 2. Runde 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Unverändert groß. - bestätigt seine Ausnahmestellung in diesem Jahrgang. 95/100 Th  
(07/2012)

Tag 1: Dunkle Kirschen und Brombeere auf Schieferstaub. Am Gaumen eine volle Aromatik bei mittlerem Körper. Sehr harmonisch am Gaumen, ausgewogen und noch gute Tanninreserven zeigend. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Auch er dreht heute richtig auf und zeigt sich erneut von seiner allerbesten Seite. Für den Jahrgang ein genialer Wein, sexy und groß. Sehr groß. Beweist seine Ausnahmestellung, die er in der diesjährigen 10 Jahresprobe eingenommen hat. 96+/100 Th.

Tag 3: Unverändert zum 2. Tag, vielleicht ein wenig abgeklärter und weniger auf der kämpferischen Seite. 96/100 Th. Aber auch dem 1999er heute nur noch knapp überlegen.  
(10/2012)

Tag1: In der Nase verschlossener als der Primitiu de Bellmunt aus dem gleichen Jahr, aber auch sehr ansprechend. Am Gaumen sehr harmonisch und von schöner Länge bei eher leichtem Körper. Samtenes Tannin, eine satte Kirschfrucht und Llicorella – Noten. Für den Jahrgang sehr gelungen. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Öffnet sich, legt auch am Gaumen an Fülle und Kraft zu. Erstaunlich gut für den Jahrgang und an frühere Flaschen anschließend. Heute Groß. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Einer der leichteren Weine der kleinen Vergleichsprobe, aber in sich sehr stimmig und

harmonisch. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Heute wirkt er erneut fülliger. Wieder an Tag 2 anschließend. Schöne Länge. Macht viel Spaß. 95/100 Th. Großer Wein.  
(10/2014)

### **Mas de l' Camperol; 2002 rot;**

Funkelndes Schwarzrot, ebenfalls sehr offene und laute Nase, ein Block Schokolade und feinste Pralinen. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen. Ebenfalls ganz großes Kino. Der letzte Wein der Verkostung setzt noch mal so richtig Endorphine frei, ein Liebesfilm mit Happy End – der Wein ist komplex, elegant und von solider Länge. 97+/100 Th. für diesen Wein, der nach Weltklasse ruft.

Schöne kühle Frische, geniale Nase, vielschichtig, von allem sehr viel. Komplexität und Finesse tanzen sehr ausdauernd. Genialer großer Wein, der sich der Perfektion annähert.  
98/100 Th. – Weltklasse.

Enormes Nasentier. Betörend im Gaumen. Lang... länger... 95+ VP  
Begeistert auch bei der Nachverkostung am nächsten Tag.  
(02/2009)

Blind: Ähnliche Nase wie beim Clos Severí 2004, aber mit mehr Tiefgang und mehr Finesse. Am Gaumen fein und tief und von schöner Eleganz für einen Prioratwein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Hat am 2. Tag deutlich zugelegt und ist wunderbar rund. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Er hält dieses Niveau auch am 4. und 6. Tag noch mühelos. Einer der besten Weine aus diesem nicht einfachen Jahrgang. 97+/100 Th.; 97+/100 Th.  
(04/2011)

Tag 1 (Blind): Noch leicht verschlossen und öffnet sich erstmal nur langsam. Am Gaumen erneut ein etwas leichter Körper, dazu eine fast schon bissige mineralische Säure, die Aromen explodieren am Gaumen, der Nachhall ist gut. Die Anlagen sind da, aber er muss sich noch finden. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

### 91 VP

Tag 2: Heute zeigt er sich deutlich harmonischer und ist da, wo er hin will, bei den Großen. Ausgewogen und stimmig, er will Luft und bedankt sich artig dafür. 95+/100 Th. Großer Wein.

### 92 VP

Tag 3: Wird nochmals runder, legt am Gaumen zu, nimmt aber an der Nase etwas raus – unterm Strich genau so gut wie am 2. Tag. Sanft, sinnlich und von schöner bemerkenswerter Länge. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Unverändert zum Vortag. 95/100 Th. Großer Wein.  
(07/2012)

Während der Party auf Burg Rabenstein am 19.01.2013 ohne weitere Notizen mit 94-95+/100 Th. bewertet – Exzellenter bis großer Wein.

Tolle Nase, dunkle Schokolade. Am Gaumen viel Gripp, aber auch präsen Säure 93 VP  
(01/2013)

Auf den Punkt dekantierte Flasche – nach 10 Tagen getrunken:  
Eher leichter bis mittlerer Körper, aber ein Wein von recht schöner Länge und einer gewissen jahrgangsbezogener Eleganz bei der gleichzeitig jahrgangsbedingten Sprödigkeit. Vom hinterlassenen Gesamteindruck zur Jahrgangsspitze gehörig und auch groß. 95/100 Th.

Auch der letzte Rest der Flasche macht einen Tag später getrunken noch genau so viel Spaß und verrät, dass es noch nicht das Ende der Fahnenstange mit diesem Wein ist.  
95+/100 Th. Großer Wein. (01/2013)

Tag 1: 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Offene und anspringende Nase, kirschfruchtig, mineralisch und sehr fein. 96+/100 Th.  
Großer Wein.  
(01/2016)

### **Clos Severi; 2003 rot;**

Sehr dunkles Rot mit funkelndem Kern. Minimal heller als die Flightpartner. Leicht offen, rauchige Noten, Kirschjoghurt und Schieferstaub. Will sich aber auch etwas verschließen. Auch am Gaumen anfänglich dieser Joghurt Ton, viel Kraft, viel mineralische Säure, im Abgang dann kirschtige Frucht. Leichte Süße und eleganter werdend, gute Balance, insgesamt eher mild und dennoch viel Schiefer, wirkt noch recht jung und etwas einfacher gestrickt, zeigt aber schöne Typizität als Prioratwein und ist unkompliziert. Sehr gute 91+/100, die sich in der Nachverkostung bestätigen. Hier wirkt er etwas gekocht, so dass ich einen 2003er vermute.

Offene, schiefrige Nase, macht Spaß, aber ist nichts Besonderes, etwas Joghurteindruck, einfacher Fruchtspäß mit typischer Prioratmineralik. 90/100 Th. – sehr gut

Offene Nase, mit leichter Kokosnote. Am Gaumen frische Frucht mit leichter Mineralik. Wirkt etwas rustikal. Die Eindrücke bestätigen sich auch am nächsten Tag. 88 VP  
(02/2009)

Gerade bügelt mich ein Clos Severi 2003 dermaßen, dass ich doch nochmals das Etikett prüfen musste, ob es sich nicht doch um einen 2004er handelt...

Geniale anspringende Nase, volle Fruchtattacke. Am Gaumen satte Frucht, betörende Frische und Mineralik und sehr ansprechende Länge. 93 VP  
(10/2010)

Traumhafte Nase: Eukalyptus, betörende Schiefermineralik, schwarzer Pfeffer, Am Gaumen reife Kirschen, gut gepuffert durch eine feine Säure, sehr trinkig, feines Tannin im langen Abgang.  
92 VP (08/2011)

Tag 1: Anfangs offene Nase, die sich allerdings im Laufe des Abends verschließt. Zeigt sich am Ende wie ein Nebelschwaden auf heißem Asphalt nach einem Sommergewitter. Am Gaumen durchaus Kraft, aber nicht den Charme des 2002ers und nicht die Tiefe des 2004ers. Wirkt wie mit blockierter Handbremse durchgestartet. Besser als erwartet, aber eine Richtungsentscheidung ist noch nicht gefallen. 92+/100 Th. Sehr gut bis exzellent.

Tag 2: Noble, leicht offene Nase, vielschichtige und subtile Aromen. Am Gaumen mit Druck,

dunkle Frucht, Tapenade, Brombeerlikör, leicht trockenes Tannin, ausgewogen und relativ kraftbetont. 92+/100 Th.

Tag 3: Am Gaumen immer noch ein schlammiger Teich nach dem Bad eines kleinen Elefantenbabys. Unverändert zu den Vortagen, heute mit einer schönen würzigen Note im Abgang. 92+/100 Th.

Am 4. Tag wirkt er leicht oxydiert und kann somit nicht mehr gerecht bewertet werden. (10/2011)

14,5°; 9.900 Flaschen; alte Carignan, dazu Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah; ausgebaut in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche.

Tag 1: Noble offene und dunkle Nase, rein und klar. Hat immer noch Reserven. Viel Trinkspaß. 96+/100 Th. Großer Wein

**Geniale Nase, Power ohne Ende. So viel Spaß im Glas! 96+ VP**

Tag 2: Duftende, ansprechende Nase, aber am Gaumen heute ein etwas trockenens Tannin, daher heute schlechter bewertet 94/100 Th. Exzellenter Wein.

**Super Nase, betörende Frucht, wilde Mineralik, im Abgang minimal trocknendes Tannin. 94 VP**

Tag 7: Dunkles, schwarzes Biest, welches immer noch tanzen kann. Kräftig, aber sehr ausgewogen, recht bittere Noten (Kaffee, Bitterschokolade, geröstete Bittermandeln im Kuchen), dazu dunkle reife Brombeeren und Heidelbeeren. Auch nach so vielen Tagen noch überraschend groß. Hat sich noch einmal etwas verbessert, reicht aber nicht ganz an den ersten Tag ran. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 8: Auch nach über einer Woche gehört er überraschend zu den Besten – aus diesem Jahr habe ich ihn bislang noch nie so gut getrunken.. Macht damit dem 2002er Konkurrenz, der ja auch einer der Besten seines Jahrgangs war. 95/100 Th. Großer Wein. (10/2013)

**Mas de l' Camperol; 2003 rot;**

Kardinals purpur. Kühle, fruchtbetonte Nase. Noch nicht zu sehr geöffnet, aber wieder ein sehr verführerischer, gar sexy Wein am Gaumen, zärtlich, finessereich und lang. Verspielt mit toller Balance und sehr trinkig. Für mich große 95+/100 Th.

Schüchterner Duft, aber das obere Knopfloch der Bluse ist schon geöffnet, zeigt Finesse und Tiefgang, ich vermisse etwas Komplexität am Folgetag. 93+/100 Th. – exzellent.

**Feine, elegante, aber noch zurückhaltende Nase, am Gaumen dichte Frucht, schwarze Kirschen und sehr schöne Länge. 93+ VP**

**Auch bei der Nachverkostung weiterhin eher schlanke Nase, sehr animierend, am Gaumen frisch, ein Quantensprung zum Clos Severi 2003.**

(02/2009)

Tag 1: Intensive Grenache – Nase, Erdbeere und helle Kirsche mit einer schneidenden Mineralik. Elegant, stoffig, sehr ausgewogen und rund, aber auch wild am Gaumen. 95/100 Th. Weltklassewein.

**Geniale Frucht, was eine Nase! Wow! Am Gaumen frisch, betörend, sensationell, wild, mineralisch, zupackend, vielschichtig, genial. Alles da, was ein großer Priorato braucht. 96 VP**

Tag 2 (blind): Schwarz. Ein üppiges, aber sehr präzises Nasentier, nahe der Perfektion. Am Gaumen sehr frisch, ausgewogen und einfach auf den Punkt gebracht: geil. Ganz großes Kino 97+/100 Th. Weltklassewein.

Betörend dichte, wunderbar expressive Nase. Am Gaumen frisch, vom Hitzejahrgang nichts zu spüren, sehr harmonisch, mit schöner Länge. Geniale Flasche. 96 VP

Tag 7: Immer noch verdient ganz vorn. Betörende Nase, saftiger, sehr komplexer Gaumeneindruck mit Tiefgang. Zweifelsohne einer der Größten des Jahrgangs. 97/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8: Sexy Nase, verführerisch und sehr ansprechend, tief, aber auch elegant. Nichts Müdes nach einer Woche Tanz. Auch am Gaumen immer noch Gänsehaut verursachend.. Ganz großes Kino, anfänglich (frühere Flaschen) von mir leider etwas unterschätzt – oder ist er erst jetzt richtig aufgeblüht? 97/100 Th. Weltklassewein.  
(10/2013)

### **Clos Severí; 2004 rot;**

Fast schwarzrot mit funkelndem Kern. Sehr offene und noble Nase, brennende Brombeeren, etwas Bitterschokolade und frisch gemahlener Kaffee. Süchtig machende komplexe Nase mit immer neuen Nuancen. Ganz großes Kino, fast schon wie trinken und sterben dürfen - oder weiter trinken... Kaufzwangauslösende 98+/100 Th. für diesen Wein, der manchem zu viel sein wird und mir reicht...

Sehr komplexe Nase, vielschichtig, am Gaumen finessenreich, sehr typische Mineralik, beste Harmonie und weit weniger auf Kraft getrimmt als die Masse der Prioratos. Möchte man drin versinken... 97/100 Th. – Weltklasse.

Frisch gebackener Kirschkuchen in der Nase. Betörend vielschichtig am Gaumen, eher frisch und elegant mit sanftem Abgang. Genial. 96+ VP  
(02/2009)

1.Tag (Blind): Eine üppige laute Nase will sich gern aus dem Priorat kommend outen - aber Vorsicht, die Grand Arc Weine aus dem Corbières sind auch aus Carignan gestrickt. Und einer davon hat schon einmal als Priorat-Pirat überzeugt...

Dennoch - welch ein schönes und betörendes Nasentier. Wir sind auf einem auf Kirschen spezialisierten Basar und staunen über die wunderbare Frische. Am Gaumen gehörig Druck, aber alles im Lot und ausgewogen. Ein sehr rassiger Wein, wieder deutet eigentlich alles auf Priorat - aber was für Einer. Hier geht es gleich voll zur Sache. Als erste Karte wird einer der Trumpf-Buben gespielt! Große 96+/100 Th.

2.Tag (blind): Noch eine Spur runder, harmonischer, tiefer und auch finessenreicher als am ersten Tag. Er spielt mit Ausdauer und in Fortsetzungen. Großes Kino der Emotionen. Zum Verlieben schön, aber auch nicht ohne Drama. Gänsehaut ist vorprogrammiert. Haben wir hier den Clos Severí? Wenn ja, würde es mich nicht wundern, warum der von einigen "Testkäufern" umgehend nachgeordert wird...

Auf alle Fälle haben wir einen Wein, der an der Weltklassenliga kratzt... 97+/100 Th.

3. Tag (Blind): Auch nach drei Tagen ein großer, kompletter Wein, der von der Nase bis zum Abgang nirgends Zweifel zulässt. Championsleague - niveau! 97/100 Th.

4. Tag (Blind): Unverändert großes Teatre d'Amour. Championsliga - 97/100 Th. Vermutung Clos Severí.  
(07/2010)

Blind: Offene und präzise Nase, Mandelmarzipan und Kirsche, nasser Schiefer, baut am Gaumen Druck auf. voll, lang und komplex. 95+/100 Th. Großer Wein.

Am 2. Tag zeigt er sich schön entwickelt und mit Kraft, hat noch etwas hinzugewonnen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Auch am 4. und 6. Tag und heute noch sehr stabil und überzeugend. 96+/100 Th.;  
96+/100 Th. (04/2011)

Tag 1: Würzige, offene Nase, weihnachtlicher Gewürzbasar, dazu Kirschsafft und frischer, nasser Schiefer. Macht sofort mit dem ersten Schluck eine Gänsehaut. Genialer komplexer Gaumen, ganz großes Kino, zeigt zugleich Kühle und Eleganz, ist aber auch ein Stoff zum Kauen. Wandelt sich stetig und zeigt immer neue Facetten. 97+/100 Th. Weltklasse.

Tag 2: Unverändert grandios. 97+/100 Th.

Tag 3: Er ist inzwischen etwas abgeklärt, aber immer noch groß. In der Nase nicht mehr so üppig, der Gaumen glatt und nach wie vor komplex. Nicht mehr ganz so sensationell wie an den ersten beiden Tagen, aber immer noch weit besser, als man gemeinhin erwarten würde. 96/100 Th. Großer Wein.  
(10/2012)

Über alle 3 Tage praktisch unverändert viel Prioratspaß im Glas.

Frische Frucht und eine sehr schöne Schiefermineralik an der Nase, die mich jeden Abend gleich in den Bann zieht. Am Gaumen sehr harmonisch, Frucht und Säure sehr ausgewogen, dicht, feiner langer Abgang.

Am 1. Abend 92 VP, die beiden folgenden Tage jeweils 93 VP.  
(10/2012)

Tag 1: Er setzt sich mit Abstand an die Spitze und steht noch mal weit über den ja schon beeindruckenden älteren Jahrgängen.  
Bestätigt auch den Eindruck aus der 2004er Probe einige Tage zuvor. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Auch er legt zu. Wie gehabt. Heute wieder auf Weltklasseniveau. Hinzu kommt ein tolles PGV. 97+/100 Th.

Tag 3: Die meiste Kraft und Tiefe, aber auch klar und frisch. Wunderbar geschliffen. Und ganz auf der Höhe. 97+/100 Th.  
(10/2012)

15°; 10.044 Flaschen

Tag 1 (blind): Dunkles Rot bis Schwarzrot. Eine verführerische Romannase, die von der Liebe erzählt. Tief, vielschichtig und wandelbar, macht Gänsehaut. Sehr vielschichtig auch am Gaumen, auch hier sanft, aber auch mit viel Druck, komplexe Aromenpalette, tolle Länge. Frisch und kühl, anfangs am Gaumen auch leicht wirkend, aber mit dem Schlürfen kommt die Fülle. Sehr rassig. Nahe der Perfektion, aber noch nicht ganz bereit dafür. Dennoch sehr beeindruckend. Sollte sicher der L' Espectacle sein. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Dichtes Schwarzrot!

Betörend fruchtige Nase, dicht, Klebstoff, Schnüffelstoff :-), verfliegt mit etwas Zeit und dreht insgesamt dann mächtig auf. Am Gaumen dicht, feine Frucht, mineralisch, schöne Länge. 92 VP

Tag 2 (blind): Nase nicht 100%ig offen, aber tief und vielschichtig, Kommt mit Luft im Glas wieder ins Erzählen. Liebe in schwarzrot... - sanft, sinnlich, aber mit fester Umarmung und Leidenschaft am Gaumen. Erotica. Frisch im Antrunk, eine Knallermineralik, die sich heute etwas in den Vordergrund drängt. Dann aber auch eine sehr komplexe Aromatik, hier heute auch kräuterige und würzige Noten neben den schwarzen Früchten und dazu eine tolle Länge. Aber nicht so überragend wie an Tag 1. Auf Weltklasseniveau aber bleiben wir dennoch. 97/100 Th. Weltklassewein.

Zunächst wieder neben der schönen Frucht diese Klebstoffnote, die mit Luft aber weitestgehend verschwindet.

Am Gaumen ein Korb voll reifer roter Kirschen, likörig, etwas alkoholisch, schöne Schiefermineralik. Könnte evtl. eine nicht ganz optimale Flasche vom Clos Severi sein? Schöner Extrakt im Abgang, der lange haften bleibt.

89 VP

Tag 3: Unverändert zum Tag 2. Eine Flasche, die so gut ist, wie ich es von diesem Wein gewohnt bin. Leider zeigt die extreme Flaschenvarianz bei Klaus-Peter, dass es auch Ausnahmen gibt. Bei meiner Flasche jedoch stimmt alles, die betörende tiefe Nase bis hin zum wieder etwas harmonischeren Gaumeneindruck (weniger präzise Mineralik, kräuterige Noten wieder eher im Hintergrund) Es bleibt wie am 2. Tag bei 97/100 Th. Weltklassewein.

Völlig abgedrehte Nase, Ich kann mir heute nicht helfen, aber irgendwie passt diese Klebstoffnase zur Mineralität und der dichten Frucht.

Am Gaumen heute sehr wild, Frucht und Säure liefern sich ein Duell, sehr faszinierend. Diese Flasche eignet sich sicher nur für Priorat-Verrückte wie mich, aber ich weiß, was der Wein normalerweise kann, schade für die Gesamtwertung, dass ich ihn runterziehen muss. Wild and wonderful, für diese Flasche deshalb 90 VP.

Tag 5: Weniger tief und aufwühlend wie in den letzten Tagen, aber immer noch groß. Noch immer sehr gut zu trinken. 95/100 Th. Großer Wein.

Sehr beeindruckende dichte und tiefe Schiefer-Nase, heute ganz wenig Klebstoff.

Am Gaumen heute sehr sanft, ein Korb voller Kirschen, Säure etwas ungestüm, hat sich insgesamt aber verbessert. 91 VP

(09/2014)

Tag 1: Voll am Gaumen mit schwarzer Frucht, intensive und sehr lange nachhallende Noten nach Schwarzkirsche, Brombeere und Schefer, mit Luft dann auch erste Reifeanzeichen. Erneut faszinierend, ein schwarzes Biest. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Ernsthafter und mit noch mehr Schiefernoten als am ersten Tag, schöne Länge und Intensität der Aromen, aber auch erste Reifenoten. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Unverändert. 95/100 Th. Großer Wein.

(10-11/2014)

15°; 10.044 Flaschen

Tag 1: Macht mit Luft immer mehr auf und entwickelt sich zum Gothic – Wein. Viele Brombeeren und Heidelbeeren, etwas Likörfrüchte, am Gaumen viel Druck, aber noch immer sehr frisch und lebendig. Nicht die Vielschichtigkeit eines Clos Les Fites, aber mehr Kraft. Entwickelt sich sehr gut

im Glas. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Schöne Fruchtsüße, extraktreich, elegant und ausgewogen. Legt bereits in der Nase deutlich zu und ist heute wunderbar offen. Im Abgang zeigt sich eine langanhaltende schiefrige Frische. Zupackend, aber zärtlich. Nach verhaltenem Start am ersten Tag überrascht er heute. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert zu Tag 3. Wunderbarer Clos Severí. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8: Wunderbar klar und rein, tief und ausgewogen. Insgesamt unverändert, nur jetzt auf dem Punkt und daher ohne weiteres Plus. 96/100 Th. Großer Wein.  
(06/2017)

### **Mas del Camperol; 2004 rot;**

Ähnlich tief und nobel wie Wein 5, aber expressiver und voller, so dass ich hier auf den 2004er tippe, sexy und sehr finessenreich, frisch und lang. Hier brennt nichts an.  
97+/100 Th. Weltklassewein.

Wirkt noch sehr jung im direkten Vergleich mit dem 2002er am 2. Tag – beide sind auf selbigem hohem Niveau und man macht nichts verkehrt, ihn sich schon mal beiseite zu legen, während man 2001 und 2002 trinkt. Man kann ihn aber auch durchaus selbst schon trinken. Jahrgangsgemäß mit etwas mehr Kraft und Biss als der 2002er. 97+/100 Th.

Am 4. Tag auf gleichem hohen Niveau verharrend (97+), am 5. Tag will er nochmals etwas mehr herauskitzeln als die anderen noch offenen Weine – 98/100 Th. Super!  
(04/2011)

Komplettes Prioratkinö an der Nase, Reife Kirschen, Kräuter, Schieferstaub, Weihnachtsgewürze. Dichte reife Frucht, gut gepuffert von der Säure, vielschichtig, mineralisch, dicht mit langem nachhaltigen Abgang. 94+ VP  
(12/2011)

Tiefe, dichte Mineralik in der Nase, wow – was für eine Granate. Am Gaumen enorm dicht, viel Extrakt, aber sehr harmonisch eingebunden. Am 1. Tag schon gut, aber noch zeigt er nicht alles, da gefällt mir der Clos Severi fast besser 92+ VP, am 2. Abend dreht der Wein aber dermaßen auf, dass ich fast schon Muskelkater in den Nasenflügeln bekomme, was für eine Monster-Mineralik, genialer Wein, sehr freakige Flasche 94+ VP und heute bin ich nur noch begeistert, wunderbar zu trinken, vielschichtige Nase, neben der Schiefermineralik noch schwarze Früchte, Kaffee, Lebkuchen. Super! 95 VP  
(10/2012)

15°

Tag 1 (blind): Schwarz. Der dunkelste der Runde. Dichte, tiefe und offene Nase. Sehr nobel und sexy, macht Spaß, so das man oft und lange inhalieren mag. Klar und dunkel in der Aromatik, am Gaumen frisch und voll, dabei sehr elegant. Sehr balanciert, trinkig auf ganz hohem Niveau. Macht Gänsehaut beim Schlürfen. Dem Wein 13 nicht unähnlich, aber deutlich impressiver. Ich vermute Mas del Camperol. 97,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tiefes dichtes Rot.

Feine, sehr noble Nase, elegant und verführerisch, dichte Kirschfrucht, feine Kräuter und Mineralik. Wird mit mehr Luft immer dichter und komplexer. Liefert sich mit Wein 15 den Kampf um die

beste Nase. Am Gaumen dicht, harmonisch, sehr elegante Frucht, tief, feine Säure, feiner, sehr langer Abgang. Was für ein großartiger Trinkfluß! 96+ VP

Tag 2 (blind): Heute mein Gewinnerwein. Schließt unmittelbar an Tag 1 an, in der Nase aber heute noch tiefer und ausdrucksstärker. Schöne Länge, insgesamt ein Wein, der sich ganz weit oben fest setzen will. Frischer, klarer und harmonischer als Wein 14 im direkten Vergleich. Ganz großes Kino. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tiefe dichte Nase, reife vollfruchtige Kirschen, Bitterschokolade, Schiefer.  
Am Gaumen dichte Frucht, tolle Schiefermineralik, frisch und jugendlich, feine Säure.  
Vielschichtig, mal sehr elegant, dann auch wieder wild. 96+ VP

Tag 4: Tiefe, sehr dunkle, schokoladige Nase, am Gaumen ebenfalls immer noch sehr frisch, voller und kraftbetonter als der Espectacle, in seiner Gesamtheit aber nicht weniger beeindruckend. Tolle Länge und Tiefe, sehr komplex bei überwiegend dunkler Aromatik. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Powernase, dichte Kirschfrucht, mineralisch, Schokokuchen, alles sehr dicht verwoben.  
Am Gaumen dicht, viel Kirsche, Mineralik, jugendlich, vibrierend, feine Säure. Legt sich wunderbar an den Gaumen, sehr langer Abgang. 96+ VP

Tag 5: Eine perfekte Nase; Schiefer, Kirsche, feine Kräuter alles edel verwoben.  
Am Gaumen viel Kirsche, Schiefermineralik, sehr extraktreich mit reichlich Tannin, hat noch Reserven, genial langer Abgang. 96+ VP

Tag 6: Nach wie vor ganz großes Kino. Unverändert bis zum letzten Schluck. 98+/100 Th. Weltklassewein.  
(09/2014)

15°

Eine Bombe an der Nase wie auch am Gaumen. Hochexplosives Gemisch komplexer Aromen. Elegant, tief und von sehr schöner Länge. Wow! 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(11/2014)

Noble, recht offene Nase, kann erneut begeistern. Am Gaumen mittelgewichtig und eher elegant, geht aber auch immer mehr in die Tiefe. Mineralik und Spannung, sehr nobel im Gesamtkontext. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Nachprobe: Offene Nase, eher feminin, elegant, sehr harmonisch, rund und tief. Noch jung wirkend. Langer Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2015)

Tag 1: 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Elegant und sehr rund, zeigt Kraft und dann einen eleganten langen Nachhall mit schöner Mineralik. Ein berührender Erlebniswein, der langsam seine Reife erreicht. 98/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2016)

Tag 1 (offen): Fast undurchsichtiges Schwarzrot. Komplexe, anfangs leicht offene Nase, fruchtig und vielschichtig. Die Nase öffnet sich immer mehr und wird sexy. Am Gaumen ausgewogen, elegant und lang. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5 (offen): Kann noch mal deutlich zulegen, wird noch eleganter und tiefer. Wie bereits in früheren Jahrgängen ein Geheimtipp, der immer noch schwer zu finden ist. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Dunkles Schwarzrot mit schönem Funkeln. Offene süßlich fruchtbetonte Nase, dazu ein kühler Wind und eine geschliffene Mineralik. Am Gaumen sehr ausgewogen mit schöner Frische bei mittlerem Körper. Elegant. Gute Länge. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Betörende und vielschichtige Nase. Am Gaumen eine wunderbare Frische. Sehr ausgewogen, mittlerer Körper. Noch längst nicht am Ende. Herrlich ausbalanciert und elegant. Legt insgesamt deutlich zu. Ein Erlebniswein. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(03/2016)

15°

Tag 1; Eleganz und Druck. Er entwickelt sich mit Luft immer weiter, samtene Tannin, er macht Spaß, hat aber noch viele Reserven. Sehr vielschichtig in der Aromatik. Sexy und sehr harmonisch und ausbalanciert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Elegant und geschliffen. Unverändert in seinen Qualitäten. Viel Druck, extraktreich. Sehr gute Länge, Sehr ausgewogen, harmonisch und sexy. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Unverändert. Super Balance und Tiefe. Geschliffen und poliert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 10: Unverändert. Tief und ausgewogen Ein gleichmäßig starker Wein über lange Tage. Zeigt immer wieder seinen Status, vorn mitzuspielen. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(06/2017)

### **Clos Severí; 2005 rot;**

Likörkirsche, Bittermandel und Gewürze – ein recht nobler erster Eindruck. Am Gaumen ebenfalls harmonisch, elegant und von mittlerem Körper. Trinkspaß. Exzellenter Wein. 93+/100 Th.

**Betörende Frucht mit etwas Schieferstaub in der Nase. Dicht und stoffig am Gaumen, viel Körper und Charakter. Langanhaltender Abgang. 92+ VP**

Tolle offene und komplexe Nase, heute ein Riechtraum in Schwarz. Gehörige Kraft und mit Ausdrucksstärke, dennoch elegant. Sehr saftig und komplex am Gaumen, gut auf seinem Weg zur Größe. 95+/100 Th.

**Dunkle schiefrige Nase, betörend und deutlich offener als gestern. Schöne Frucht mit viel Schiefer und Kraft, im Abgang eher verschlossen, komplex mit Schiefernoten im Abgang. Großes Potential. 94+ VP**  
(01/2010)

15°

Runde 1 (blind): Sehr tiefes Schwarzrot, kleiner funkelnder Kern, sonst undurchdringlich. Noble, brombeerbetonte, aber noch recht verschlossene Nase. Öffnet sich mit Luft etwas. Am Gaumen straight, sehr komplex, dunkle Frucht, frisch, voll und explosiv am Gaumen. Jede Menge Kaffee und Kakao neben schwarzer Frucht, vielschichtig und opulent, deutlich expressiver, als man bei dem Näschen vermutet hätte. Wow! - Gaumen. Sehr ausgewogen und von schöner Länge. Sehr guter Trinkfluß aufgrund der Frische bei aller Opulenz. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Unverändert zur ersten Runde. Toller, expressiver Wein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3: Immer noch viel Frische und ein sehr guter Trinkfluß, heute aber vielleicht eine Spur weniger komplex als zuvor. Aber immer noch ein großer Clos Severí. 95+/100 Th. Großer Wein. (11-12/2015)

Runde 1 (blind): Mineralisch anspringende, sehr betörende, dichte und harmonische Nase, gaumenwässernd. Nase wandelt sich mit mehr Luft dauernd. Am Gaumen dichte Frucht, gut gepuffert durch die Säure, sehr animierend mit gutem Trinkfluss, feiner Extrakt und Tannin, das wunderbar den ganzen Gaumen auskleidet. 94+ VP

Runde 2 (blind): Dichte, dunkle und sehr betörende Nase. Ein Riechraum par excellence. Am Gaumen sehr dicht, cremig, schöner Extrakt, feines Tannin, hat noch Reserven. Langer Abgang. 94+ VP

3.Runde: Toll anspringende und sehr betörende Nase, Graphitnoten. Am Gaumen einfach nur genial, dicht, cremig, vielschichtig, extraktreich, feines Tannin, toller Trinkfluss, feines Tannin, sehr langer Abgang. Klasse! 95+ VP (11-12/2015)

Tag 1 (offen): In der Nase noch etwas verschlossen, dunkle Noten. Am Gaumen dunkle Frucht, Schwarzkirsche und Brombeere, dazu Kräuter, die den recht langen Nachhall dominieren. Samtenes Tannin und viel Druck am Gaumen. Wirkt bereits leicht gereift und ist jetzt auf dem Trinkhöhepunkt. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Wird offener und harmonischer, legt zu und wirkt frischer. Die Reifenote des ersten Tages ist nur im Nachhall noch da. Samtenes Tannin. Sehr schöne Entwicklung. 96/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: In der Nase noch etwas verschlossen, am Gaumen eine klare reife Frucht, viele Kirschen, ein paar Kräuternoten kommen dazu und eine schöne Mineralik. Ausgewogen und geradeaus. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Öffnet sich in der Nase, wird nobler und tiefer. Sehr harmonisch und gut zu trinken. Kirschen und Garriguekräuter. Eine schöne Mineralik. Zeigt sich inzwischen groß. Luft tut ihm noch immer sehr gut. 95+/100 Th. Großer Wein. (01/2019)

**Mas del Camperol; 2005 rot;**  
14,5°

Runde 1 (blind): Dunkles Schwarzrot mit leuchtendem Funkeln. Noble und tiefe Nase, offen, animierend und mit Frische, am Gaumen von wunderbarer Schiefermineralik geprägt, dabei dunkle Frucht und viel Bitterschokolade, sanfter langer Nachhall, elegant und ausbalanciert. Sehr viel Trinkspaß. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Verschließt sich ein klein wenig, ist nach wie vor am Gaumen überwältigend. Er kann aber das allerhöchste Niveau nicht ganz halten. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3: Wunderbare offene und vielschichtige Nase. Am Gaumen rund und sehr komplex, voll Qualitativ auf der Höhe der zweiten Runde. Noch sehr jung wirkend. 97+/100 Th. Weltklassewein. (11-12/2015)

Runde 1 (blind): Elegante und sehr dichte Nase, dichte Mineralik, gibt noch nicht alles preis. Am Gaumen dichte Frucht, zupackend, frisch, dichter Extrakt mit sehr feinem Tannin. Sehr langer Abgang. Hat noch Reserven. 96+ VP

Runde 2 (blind): Nase zunächst eher verhalten, dreht aber mit Luft auf und dann völlig am Rad, sehr vielschichtig, Tapenade, Kaffee, dunkle Schokolade, Schiefer ohne Ende, großartig! Zupackend am Gaumen, frisch mit schöner Säure, dichter Extrakt, heute wirkt das Tannin noch mächtiger. Sollte noch liegen und wird vermutlich noch weitere 10-15 Jahre viel Spaß bereiten. 96+ VP

Runde 3: Nase steigert sich von Minute zu Minute, am Anfang noch sehr verhalten dann immer mächtiger im Glas aufbauend. Wie genial! Zupackend am Gaumen, dicht, Tapenade, Kräuter, Schiefer, schwarze Kirschen, betörender Extrakt, feinstes Tannin und eine feine Säure, die dem Wein einen sehr schönen Trinkfluss beschert, aber sehr jung....siehe 2. Runde.... 96+ VP  
(11-12/2015)

Tag 1: 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Noch etwas verschlossen, nobel, ein sehr dunkles Gothic – Beast. Noch gute Tanninreserven, wirkt insgesamt noch sehr jung. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2016)

Tag 1 (offen): Betörend offene Nase, ein warmer Sommerwind. Parfümiert und üppig, am Gaumen dann sehr frisch. Süße, knackig reife Früchte und edles Holz. Voll am Gaumen aber zugleich auch sehr elegant. Samtenes Tannin und bestens zu trinken. Ein schöner Erlebniswein mit Tiefe und Druck. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (offen): Unverändert. Sehr vielschichtig. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Dunkle, parfümierte Nase, kühl und frisch. Am Gaumen ebenso sehr frisch und mit klarer Kirschfrucht, sehr ausgewogen und gut zu trinken. Baut sich mit Luft schön am Gaumen auf. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: In der Nase heute deutlich offener und auch am Gaumen sehr verführerisch und rund. Hat sich sehr schön geöffnet und ist heute sehr gut zu trinken. Elegant und ausgewogen, aber er zeigt auch noch viele Reserven. Hat noch gut griffiges Tannin. Es ist keine Eile angesagt. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2019)

**Clos Severí; 2006 rot;**  
14,5°

Runde 1 (blind): Sehr dunkle und noble Aromen, ausgewogen und sehr tief, eleganter Stein. Macht sehr viel Spaß... Offen und sehr animierend. baut Druck auf. Zieht immer mehr an den Wurzeln. Am Gaumen enorme Frische, packend in der Mineralik, voll beim Schlürfen und satt in der dunklen Frucht und dem Schieferblock. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Sehr betörende Nase, großer Wein, Nasentier, am Gaumen sehr fein, zupackend, was für eine Mineralik! 95+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert tief und expressiv. Schöne Mineralik, aber heute auch erste

Reifeanzeichen. 96/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Knaller-Nase, legt nochmals zu, ich kann die Nase nicht aus dem Glas nehmen. Am Gaumen dichte Frucht, zupackende Mineralik, feines Tannin, sehr lang. 95+ VP

Runde 3 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Supermineralik, volle satte Frucht, erste Reife. Macht sehr viel Spaß, auch wenn er jahrgangsbedingt knapp hinter guten Flaschen aus 2004 und 2005 liegt. Langer röstiger Nachhall. 96/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Nasantier, leichte Graphitnoten, am Gaumen dichte betörende Frucht, präzise Säure, sehr mineralisch mit feinem Extrakt und Tannin, langer Abgang. 95+ VP  
(10-12/2016)

Musterflasche, noch ohne eigenes Etikett

Tag 1 (offen): Sehr fruchtbetont, Sauerkirschen, sehr klar. In der Nase relativ verschlossen, am Gaumen recht leicht wirkend. Klar und geradeaus, aber weniger komplex und tief als von anderen Jahrgängen gewöhnt. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (offen): Charakterlich unverändert, fruchtbetont und mineralisch. Klar und einfach strukturiert, aber insgesamt heute etwas offener und ansprechender, daher ein leichter Zugewinn. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Offene, fast schon anspringende Nase, sehr fruchtbetont. Am Gaumen eine frische Frucht, knackige Kirschen, Sauerkirsche und rote Johannisbeere. Sehr saftig und gut zu trinken, aber keine große Komplexität. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Kirschen und Schiefer, klar und mit betonter Frucht, heute etwas spröder und mit noch junglichem Tannin. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(02/2018)

### **Mas del Camperol; 2006 rot;**

Musterflasche noch ohne aktuellem Etikett

Tag 1 (offen): Leicht offene, dunkle und noble Nase, öffnet sich mit Luft und wird komplexer. Am Gaumen kühl, nobel und elegant, baut mit dem Schlürfen gut Druck auf. Mittlerer Körper. Harmonisch. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Wirkt noch sehr jung, legt an Mineralik zu. Intensiver Nachhall. Von der Stilistik her unverändert, aber heute insgesamt etwas weniger Spannung. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Offene, dunkle Nase, recht nobel. Am Gaumen für den Jahrgang recht voll und intensiv, auch hier mit dunkler Aromatik. Viel Frische und ein guter Nachhall. Zugleich auch elegant. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Beeindruckender ausgewogener Wein. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(02/2018)

### **Mostra Blanc; 2007 weiß;**

Reife Farbe, sattes dunkles Goldgelb, etwas naturtrüb. Erste Assoziation – reife Äpfel mit braunen Druckstellen, dazu Heu. Die sehr offene Nase wandelt sich dann zu Aprikosenbowle. Auch am Gaumen komplex, ausgewogen zwischen Kraft und Finesse, durch ein etwas trockenes Tannin

entsteht hier ein toller fruchtig herber Eindruck. Das Tannin zieht sich fast wie Samt über den Gaumen. Ein starker Wiedererkennungseffekt, ich vermute hier mit ziemlicher Sicherheit bei der Blindverkostung den völlig natur belassenen Weißwein von Mas Garrian. 93/100 Th.

Unveränderte Rasse am zweiten Tag, einzigartig und schwer verwechselbarer Wein, sehr komplex. 94/100 Th.

Bestätigt sich in seiner genialen Einzigartigkeit. 94/100 Th. Exzellenter Wein auch am dritten Tag. (10/2008)

Sehr ölig, dunkles Goldgelb, naturtrüb. Erinnert an Apfelsaft, auch an der offenen Nase. Am Gaumen neben mehligem Äpfeln dann auch Quitten, Zimtblume, leichtes Tannin. Komplex und harmonisch, sehr individuell und mit Tiefgang. Beim Schlürfen öffnet er sich wie eine aufblühende Blume. Sehr gute Balance der Säure mit der Frucht, langer, intensiver Nachhall. Exzellente 94/100 Th.

Heute weniger Apfel im Duft, am Gaumen wieder viel Quitte, füllt den Gaumen gut aus, hat eine sehr schöne Länge und einen recht komplexen Abgang, insgesamt komplexer als am 1. Tag, nach wie vor ein sehr eigenwilliger Wein. 94/100 Th. – Exzellente

Sehr animierende Nase: Getrocknete Aprikosen, Orangenzeste und Quitte. Interessant am Gaumen, dickflüssig, leichte Bitterstoffe, die mit der Zeit zunehmen, leicht adstringierend. Am nächsten Tag mehr Süße, weniger Bitterstoffe, immer noch eine betörende Nase. An beiden Tagen 88 VP (02/2009)

Dunkle, sehr reif wirkende Farbe, sieht aus und riecht wie naturtrüber Apfelmost, leicht angegoren und mit einem Hauch nach gammigen Äpfeln unterlegt. Starker Wiedererkennungseffekt zu früheren Flaschen. Das kann nur der ohne Schwefel ausgebaute Jove vom Mas Garrian sein. Und er macht noch immer die Zähne stumpf. Ein Original, wenngleich auch weniger spannend als bei den früher getrunkenen Flaschen. Sehr gute 92/100 Th.

Sehr animierende Nase, Kräuter, Nüsse, Rosinen, getrocknete Früchte. Am Gaumen süße Frucht, Karamell, schwarzer Tee. Ein Wein für Freaks. Gefällt mir heute sehr gut. 90 VP

Naturtrüber Apfelsaft, Pu-Erh Tee und Pflaumenwein, dazu am Gaumen ein packendes Tannin. Es trocknet den Gaumen fast, wird aber durch eine likörige Note (Berentzen Apfel) gepuffert. Charaktervolles Unikat, welches man immer wieder erkennt. Sehr gute 92/100 Th.

Süße anspringende Nase. Am Gaumen Trockenfrüchte und schwarzer Tee. Irgendwie betörend und begeisternd. Schön zu trinken. 89 VP (01/2010)

Die tanninbetonte, etwas schwierige Note bei diesem ungeschwefelten Wein ist weg, die Äpfel wirken jetzt reifer und auch süßer. Interessant. 94-95/100 Th. Exzellente bis großer Wein. (10/2010)

Unverkäuflicher Wein, wird nur an gute Kunden in kleiner Menge verschenkt. Ohne Etikett. Tiefgoldener Ton, in der Nase erinnert der Wein an Hefekuchen mit mürben Äpfeln und Rosinen, am Gaumen noch immer Tannin und eben auch wieder Rosinen vom Backblech und gebackene mürbe Äpfel, im Abgang dann auch Zitrusfrüchte, diese mineralische Note drängt sich erst jetzt so langsam in den Vordergrund.

Tolle Länge, komplex und nach wie vor ganz anders als alle anderen... 94/100 Th. Exzellent.

Bleibt auch am 2. Tag stabil und ist nach wie vor ein ebenso interessanter wie ungewöhnlicher Wein. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Das letzte Glas am 3. Tag ist naturtrüb, der Wein ist von den Aromen, Geschmack und vom Gefallen unverändert zu den Vortagen, noch immer erinnert er an Hefekuchen mit mürben Äpfeln, angebrannten Rosinen und Mürbeteigstreuseln. 94/100 Th. Exzellenter Wein mit einem starken außergewöhnlichem Charakter. (06/2011)

Er enttäuscht erneut nicht mit seinen Apfel- und Mürbteignoten und bietet wie schon zuvor exzellenten, aber auch leicht schrägen Weingenuss. 94/100 Th. (09/2011)

Der unverkäufliche Weißwein von Mas Garrian hat inzwischen seinen Tanninmantel abgelegt, schmeckt reif und ausgewogen und sollte nun so langsam mit Freuden getrunken werden. Die mürben Apfelnoten dominieren noch immer, auch wenn Quitte und Birne mit von der Partie sind und der Wein langsam eine reife Komplexität zeigt. 94/100 Th. Exzellenter Wein. (01/2012)

### **Clos Severí; 2007 rot;**

Noch unetikettierte Musterflasche

Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Betörend offene Nase, Gothic pur, schwarze Aromen. Am Gaumen süße dunkle Frucht, pure Sünde, glasklar und packend. Immenser schiefrieger Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Tief betörende Nase, Schiefer satt, fein und elegant. Am Gaumen wunderbare Mineralik, zupackend, gleichzeitig sehr elegant, feine Frucht und Kräuter, sehr feines Tannin, legt sich wunderbar an den Gaumen und hallt lange nach. 94+ VP

Runde 2 (blind): Wohl in umwerfender Euphorie in der ersten Runde etwas zu hoch eingeschätzt oder er ist etwas ruppiger geworden. Groß – ja, aber nicht mehr. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Dichte betörende Nase, feine Schiefermineralik. Am Gaumen dichte Mineralik, Vollmilchschokolade, präsen Säure, dichte Frucht, extraktreich mit langem Abgang. 94+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Ein wunderbar offenes Nasentier, am Gaumen viel Druck, Spannung und Mineralik, packend und betörend. Dunkle Frucht, Tapenade, eine Spur Kräuterlikör. Etwas weniger Eleganz als der Mas del Camperol, insgesamt aber momentan der beeindruckendere Wein von beiden. Gefällt mir heute wieder so gut wie in der ersten Blindprobe und ragt aus seinem Umfeld etwas heraus. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Feine, elegante und sehr betörende Nase mit Kräutern und Schiefermineralik. Zupackende Mineralik am Gaumen, frische Frucht, Kräuter, feines Extrakt, langer Abgang, perfekter Trinkfluss. Legt mit etwas Zeit noch deutlich zu, wahoo! 95+ VP (11-12/2017)

### **Mas del Camperol; 2007 rot;**

Musterflasche noch ohne richtiges Etikett.

Runde 1 (Blind): Schwarzrot mit funkelnem Kern. Sehr süße dunkle reife Frucht, Voll und gut

balanciert, viel Schiefermineralik und noch gute Tanninreserven. Wirkt noch recht jung, hat aber Potential und Tiefe. Bitterschokolade und auch Milchkaffee bei dunkler süßer Frucht. Viel Trinkspaß, die Fruchtsüße ist durch die Mineralik gut gepuffert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (Blind): Öffnet sich und gewinnt an Tiefe und Komplexität, wirkt zugleich aber noch sehr jugendlich. Macht sehr viel Spaß und kann sicher in einigen Jahren noch mehr. Schon jetzt geht er in die Richtung „Geschichtenerzähler“, immer wieder kommen neue Nuancen raus. Viel Spaß im Glas. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr frisch am Gaumen, klar und geradeaus mit schöner Tiefe und noch vielen Reserven. Sehr mineralisch im Abgang. Insgesamt unverändert zur 2. Blindrunde. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(09-12/2017)

Runde 1 (blind): Dichte schwarze Frucht, geheimnisvoll, Schieferblock, Kräuter, animierend und gaumenwässernd, dreht mit Luft mächtig am Rad und öffnet sich noch mehr, wahoo. Am Gaumen dichte rote und schwarze Frucht, Schiefer, viel Extrakt, feines Tannin, zeigt noch nicht alles, wird aber von Minute zu Minute besser. 94+ VP

Runde 2 (blind) Dichte, betörende, geheimnisvolle und sehr vielschichtige Nase. Am Gaumen dichte Frucht, sehr elegant, Zartbitterschokolade, feiner Extrakt, sehr feiner langer Abgang. Jugendlich mit Reserven. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Bestätigt voll und ganz die Eindrücke der 2. Runde. 95+ VP  
(09-12/2017)

### **Mas Garrian Blanc; 2008 weiß;**

Unverkäuflicher Wein, wird nur an gute Kunden in kleiner Menge verschenkt. Ohne Etikett.

1. Tag (offen): Zarter Duft nach weißen Blüten, insgesamt eher verhaltene Nase. Am Gaumen sehr frisch und fast etwas kribbelnde Säure. Grapefruitnoten dominieren die Frucht, erst im Abgang komplexere Töne. Schöner, recht langer Nachhall. 91/100 Th. Sehr guter Wein.

Bestätigt sich am 2. Tag, ist etwas runder und weniger säurebetont.  
Ich bleibe bei sehr guten 91/100 Th.

Ist ein wenig ausdrucksärmer geworden, aber noch immer ein sehr guter Wein. Ich gebe am 3. Tag sehr gute 89/100 Th. (06/2011)

Hat sich sehr schön entwickelt und zeigt eine erste Reife und mehr Spannung als die früher getrunkenen Flaschen davon. (wird nicht verkauft, sondern in der Familie und unter Freunden verteilt.). Offene, leicht komplexe Nase nach getrockneten Kräutern, Frühlingsblumen, Quitte und Orangenschale. Am Gaumen recht süßliche Noten mit einem Hauch von Aromen, die an Rivesaltes aus weißem Grenache erinnern, nur längst nicht mit deren Süße. Schöne Frische. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Hat sich heute unwahrscheinlich gut geöffnet und zieht mit seinen Flightkumpanen gleich. Allerdings aufgrund der ersten Reifenoten ohne Pluszeichen. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Bestätigt den Eindruck des 2. Tages. Zeigt eine schöne Komplexität. 94/100 Th. Exzellent.  
(06/2012)

Tag 1: Offene Nase - Lindenblüte, Quitte, Wildbirne und Frühlingsblumen fallen auf. Am Gaumen recht fett im Sinne von „sahnig“ und eher klassisch, im Abgang dann eine Säure, die dem Wein ein Gleichgewicht verleiht, wirkt voll, fast wuchtig. Ein mediterraner Weißer, der eher zum Essen getrunken werden will als solo. Insgesamt weniger spannend als der als Vi Naturel vinifizierte Vorgängerjahrgang – dieser hier gleicht sich mehr der Normalität weißer Prioratos an.  
90/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Wirkt heute frischer und mineralischer als am ersten Tag, weniger wuchtig wirkend und harmonischer. Trinkt sich sehr gut. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert zum 2. Tag. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Unverändert. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(07/2013)

### **Clos Severi Jove Roure; 2008 rot;**

Erster Eindruck der Nase: Vanilletabak, der aber verfliegt, dahinter verbirgt sich eine schiefrige Mineralik mit viel Kirsche. Mmmh.... - nach einiger Zeit auch Kräuternoten und wieder etwas später Rosinen. Am Gaumen viel Kirsche, auch der Tabak findet sich wieder, schlank, angenehmer Trinkfluss, mittellang. 89 VP

Dreht in der Nase über die letzten beiden Abende deutlich auf, deutlich harmonischer und sehr fein mit kleinen Wellen von Schiefermineralik. Am Gaumen schöne Frische, lebendige gut integrierte Säure, kerniger Wein mit Biss und wunderbarem Trinkfluss. Jeweils 90 VP.  
(11/2009)

Ein sehr schöner und fruchtbetonter Wein von mittlerem Körper, der ein guter Ausdruck des Priorats ist, Frucht und Mineralik pur. Sehr ausgewogen - von allem weder zu viel noch zu wenig. Und Geldbeutelchonend... 91-92+/100 Th.  
(02/2010 auf der *Vinisud* verkostet)

1. Tag (blind): Sehr dunkles Rot mit leichtem lila Rand und fast schwarzem Kern. Eine erst leicht offene kirschbetonte Nase, die mit Luft stärker und offener wird. Auch hier wieder ein purer Fruchtspieß in der Nase wie auch am Gaumen, allerdings deutlich kirschbetont (süße Burlatkirsche), dazu etwas Schieferstaub. Mit seinem mittleren Körper wirkt er recht leicht und dadurch sehr trinkig. Baut mit Luft allerdings auch noch etwas mehr Druck auf und zeigt, dass er schon ernst genommen werden will. Der Abgang ist wieder schön kirschig, aber auch eine kleine Marzipannote fällt mir auf. Ebenfalls ein sehr guter Wein von etwas anderer Stilistik. Auch dieser Wein macht bereits Spaß, wenn gleich man nicht eilen muss, ihn zu trinken. Sehr gute 91+/100 Th.

2. Tag (blind): Hat sich auch am 2. Tag gut eingeschliffen. Für einen so kleinen Wein zeigt er viel Druck und Präsenz am Gaumen, die Betonung liegt auf schwarzer Frucht. Unverändert 91/100 Th.

3. Tag (blind): Nach wie vor ein schönes und harmonisches Gesamtensemble. Sehr gutes PGV - schließlich kommt dieser kleine Wein aus dem Hause Mas Garrian - das verpflichtet! Auch hier hatte ich es von Beginn an so vermutet. Sehr gute 91/100 Th. (04/2010)

Blind: Offene, dunkle, verhältnismäßig noble Nase, Schwarzkirsche, Brombeere, etwas Bitterschokolade, eine tolle Frische bei mittlerem Körper. Schöner Nachhall - sehr gradlinig und sehr trinkig. Von mir sehr gute 92+/100 Th.

Hier vermute ich den Marge, da dieser öfter in Vergleichsverkostungen rumzickt, aber soll dann der

Severí so gut sein? Am Besten ich lasse gar keinen Tipp wirklich ab und freue mich über vier gelungene und günstige Weine.

Nochmals Blind 2. Tag: An der Nase jetzt nasse frische Sägespäne und Bounty, aber am Gaumen besser als in der Nase, macht schon durchaus Spaß. Ich bleibe bei meiner Note. 92+/100 Th. Sehr gut.

Offen nachverkostet am 3. Tag: Hat für mich seinen Eindruck von der Blindverkostung bestätigt. Auch als Letzter dieser Runde bleibt der Wein für kleines Geld empfehlenswert. Heute etwas glattgebügelter und langweiliger. 89/100 Th. Sehr gut.  
(09/2010)

Blind: Reife rote Kirschen, dann leicht likörige Noten, die aber wieder verfliegen und von einer leicht herben Würze abgelöst werden. Feiner Eukalyptus, dann eher leicht geröstete Mandeln. Vollmundig, schöne Frucht, schöner Extrakt, etwas ungestüm und wild. Ein Maul voll Wein.  
88+ VP

2. Tag: Bestätigt voll und ganz die Eindrücke des 1.Abends. Bietet viel Trinkspaß auf hohem Niveau. Sehr gut. Weder Sägespäne noch Bounty, Kokos oder sonstige unangenehme Eindrücke in der Nase oder am Gaumen. Alles im grünen Bereich und ihr wisst ja, dass ich darauf besonders "allergisch" reagiere. 88 VP  
(09/2010)

Blind: Üppige und offene Nase, aber auch mit einer etwas alkoholischen Note, leider bei genauerem Hineinriechen nicht so ganz sauber, so ein bisschen wie billige Fruchtbowle wirkend. Am Gaumen besser, straight, kühl, fruchtig und mineralisch. Noch nicht ganz rund.  
Insgesamt dennoch ein sehr guter Wein. 89/100 Th.

Blind 2. Tag: Sehr offene, aber nach wie vor auf mich etwas unsauber wirkende Nase nach billigem Deodorant und Haarspray, aber auch nach Trinkerglück-Fusel. Ich kam in der ersten Runde schon nicht mit dieser aufdringlichen, aber für mich nicht wirklich schönen Nase klar und heute tue ich es noch weniger.

Am Gaumen deutlich angenehmer, aber nicht wirklich rund und spaßig. Hinterschlucken oder spucken sollte man den Wein eher nicht, denn dann kämpfen eine spitze Säure und Unmengen von Tannin gegeneinander. Die Tanninwand ist zwar von guter Anlage, aber heute undurchdringlich. Macht derzeit keinen Spaß – und ob sich das harmonisiert? Heute nur gute 85/100 Th.

3. Tag (offen): Offene Nase, die mir aber noch immer nicht gefällt. Gärkellernoten und Weinbrand aus einem alten Fass kommen mir in den Sinn. Nicht 100ig sauber. Ich werde zeitnah nochmals eine Konterflasche ziehen und hoffe mal auf eine nicht saubere Flasche hier. Oder komme ich hier nur nicht klar derzeit, die anderen beiden hatten den Wein ja weit weniger streng bewertet. Am Gaumen aber auch deutlich besser. Frisch, kühl und trinkig. Schönes samtene Tannin. Sehr gute 89/100 Th.

5. Tag (offen): Er bewegt sich in Wellen. Heute wieder mit weniger Spaß. Gute 87/100 Th.  
(01/2011)

Tag 1 - blind: Eine noch leicht verschlossene, eher kalkige Nase. Am Gaumen helle Kirschen und Erdbeeren. Im Abgang mineralisch. Insgesamt etwas bemüht und einfach gestrickt, aber wenn es ein Basiswein ist, dann ist das okay. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2 – offen: Fruchtbetont und frisch, Kirschen. Einfach, aber solide. 91+/100 Th. Sehr gut.

Tag 5: Zeigt sich wie üblich sehr gut und solide. Aber Lust und Ambitionen auf Wettkämpfe hat er keine. Er macht sein Ding und tut, was man von ihm erwartet. 90+/100 Th. Sehr gut.

Tag 7: Unverändert unauffällig. Sehr harmonisch und trinkig. Sehr solider Basiswein ohne größere Ansprüche. 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 1: Sehr feine Frucht in der Nase, anspringend am Gaumen, feines Tannin. 91 VP

Tag 2: Feiner kleiner, sehr trinkiger Wein - besser am 1.Tag trinken 88 VP  
(07/2012)

Tag 1 (Blind): Erst leicht offen. Einfach und geradeaus mit schöner klarer Kirschfrucht. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert zum ersten Tag. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Kann sich auch nach zwei Tagen noch ein wenig verbessern. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen. Klare Frucht und eine schöne Mineralik. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Wirkt heute auch in der Frucht etwas süßlicher und recht harmonisch. Schöne Mineralik und ein etwas körniges Tannin, welches darauf verweist, dass der Wein noch Reserven hat. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(07/2013)

Tag 1: Klare Kirschfrucht, in der Nase leicht geöffnet, am Gaumen präsenter. Reife Schattenmorellen und etwas Schiefer. Mitteltgewichtig und harmonisch – saftig im besten Sinne. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert. Sehr ehrlicher einfacher Priorat. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Legt ein wenig zu, etwas tiefer, aber im Rahmen bleibend. Runder und harmonischer Basispriorat, der ohne größere Ansprüche gut zu trinken ist. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(02/2014)

14,8°

Tag 1 (offen): Dunkles Kardinalspurpur, noch etwas verschlossene Nase, sehr klar und reintönig. Kirsche und Schiefer am Gaumen, pur und klar. Noch gute Tanninreserven. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Unverändert zum Tag 1. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Tag 1: Recht verschlossen und mit dunkler Aromatik, Schwarzkirschen, nicht ganz ausgereifte Brombeeren, Cassis. Staubige Mineralik, etwas trocknend im Abgang. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Tag 2: Süßliche Frucht dominiert die Nase, am Gaumen dazu auch säuerliche Kirschen. Frisch, trinkig und harmonischer als in der ersten Blindrunde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(02/2016)

**Mas Garrian; Clos Severí; Priorat – El Molar; 2008 rot;**

Tag 1 (blind): Schwarzrot, sehr kompakt, fast blickdicht. Dunkle Frucht, glatt und elegant, aber

auch sehr gefällig. In der Nase ein wahrer Gothic-Wein, am Gaumen vielleicht dann eine Spur zu brav, aber auch sehr trinkig. Wobei das schon auf höchstem Niveau gemeckert ist. Weniger Tiefe und Druck als Wein 6 (Solertia), aber von ebenso dunkler Aromatik. Macht mit Luft immer mehr auf und zeigt Noblesse und Verführungskünste. Gute Länge. Fällt sehr positiv auf im Rahmen dieser 7 Weine der Blindprobe. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Unverändert am Gaumen. Ein wenig weniger Eleganz als Wein 5, mit dem er verwandt sein könnte (Mas del Camperol) 95,5+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Wunderbar trinkig und ausgewogen, alles ist an seinem rechten Platz, insgesamt sehr stimmig und auf unverändert hohem Niveau. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert. Eine Empfehlung. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(04/2017)

### **Mas del Camperol; 2008 rot;**

Tag 1 (blind): Sehr dunkles Schwarzrot. Dunkle, mysthische Nase, erst leicht offen, aber mit Tiefe. Am Gaumen voll und mit Druck. Wirkt ungewöhnlich warm und üppig für den Jahrgang, aber mit strammer Mineralik. Komplexe und tiefe Aromatik. Beerenkompott auf heißem Schiefer. Gute Länge. 94,5+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Tag 2 (blind): Tiefe dunkle Frucht, sehr harmonisch, sehr nobel, weniger warm wirkend als in der ersten Runde. Dazu Bitterschokolade. Gewinnt sehr deutlich hinzu. 96,5+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Tag 4 (offen): Legt in der Nase weiter zu, sinnlich und animierend. Auch am Gaumen bereits sehr verführerisch, sanft und zärtlich. Mysthische Frische. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 6 (offen): Unverändert. Für den Jahrgang gigantisch gut. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(04/2017)

### **Mas Garrian; Mas Garrian Blanc; Priorat – El Molar; 2012 weiß;** ohne Etikett, unverkäuflich.

Blind Runde 1: Dunkles Gelb mit orangenem Stich. Zarter Duft, der sich mit Luft immer mehr öffnet. Reife Noten, neben den floralen Aromen auch Orange und Mandarine. Elegant und eher subtil, aber gut zu trinken. Im Nachhall staubiger Schiefer. Wird mit Luft regelrecht animierend, bleibt aber auf der finessebetonten Seite. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

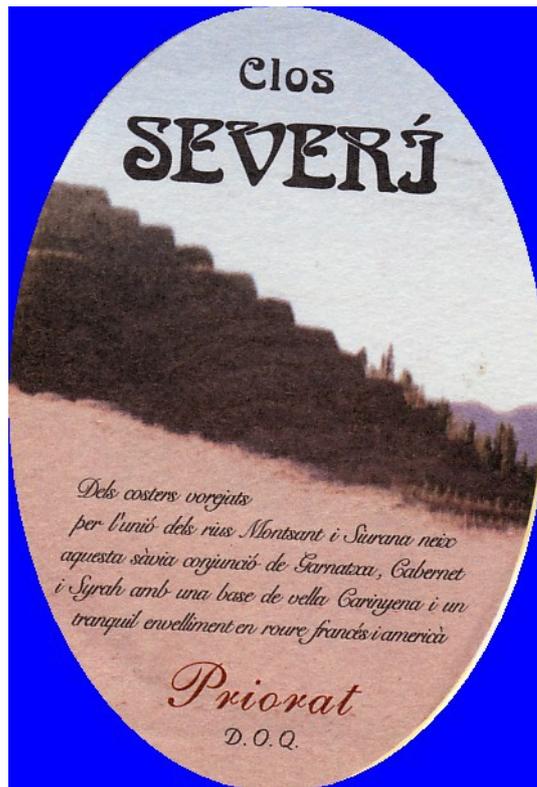
Blind Runde 2: Witzigerweise zeigt er heute auch bierige Aromen, dann aber auch sehr pur und rein bezüglich der stärker hervortretenden Schiefernote. Qualitativ unverändert, ein Charakterwein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Immer noch ein unveränderter Charakterwein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8 (offen): Er wirkt noch immer unwahrscheinlich jung, jetzt kommt der trübe Apfelsaft, den wir vom 2007er her kennen. Viel Frische, ausgewogen und sehr direkt. Wunderbarer Charaktertyp. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(01/2018)



**Clos Severí (neu); rot**



**Clos Severí (alt); rot**



Clos Severí (Rückseite)



Mas del Camperol; rot;



Landschaft im Siurana Tal beim Mas Garrian.

(IM)



Mandeln, Oliven, Pinien und Garrigue, der Reben natürliche Konkurrenz hier.

(IM)



Das Anwesen von Mas Garrian besticht durch die Ursprünglichkeit...

(IM)



...einer alten Finca inmitten intakter Natur.

(IM)



Die Weinberge sind gleich hinter dem Wohngrundstück und dem Celler an den Hängen des Siurana Tales... (IM)



... und werden gut bewacht und geschützt...

(IM)



Blick auf das Mas Garrian vom Casa Gran del Siurana aus.

(TH)