El Molar

Portal del Priorat

Clos del Mas del Portal Pista del Lloar a Bellmunt El Molar

Telefon: 977178486, 629341231, 932531760

Fax: 934173591

Web: www.portaldelpriorat.com

Mail: info@portaldelpriorat.com

Weine im Führer:

Negre de Negres 2006 rot	96
Negre de Negres 2007 rot	94
Somni 2007 rot	99
Negre de Negres 2008 rot	94
Somni 2008 rot	97
Gotes 2009 rot	92
Negre de Negres 2009 rot	93
Somni 2009 rot	96
Tros del Clos 2009 rot	98
Gotes 2010 rot	92
Negre de Negres 2010 rot	93
Somni 2010 rot	97
Tros del Clos 2010 rot	96
Gotes 2011 rot	91
Negre de Negres 2011 rot	94
Somni 2011 rot	97
Tros del Clos 2011 rot	97
Gotes del Priorat 2012 rot	92
Negre de Negres 2012 rot	96
Somni 2012 rot	97
Tros del Clos 2012 rot	96
Gotes Blanc 2013 weiß	93
Somni 2013 rot	98
Tros del Clos 2013 rot	99
Gotes Blanques 2014 weiß	92
Gotes 2014 rot	89
Negre de Negres 2014 rot	93
Somni 2014 rot	95
Tros del Clos 2014 rot	97
Gotes Blanc 2015 weiß	92
4 Gotes 2015 rot	88
Gotes 2015 rot	87
Instabile 2015 rot	90
Negre de Negres 2015 rot	93
Somni 2015 rot	96
Tros del Clos 2015 rot	98
Vimut 2015 rot	93
Gotes Blanc 2016 weiß	91
4 Gotes 2016 rot	88
Gotes 2016 rot	92
Negre de Negres 2016 rot	95
Gotes Blanc 2017 weiß	91

Winzer / Önologe:

Alfredo Arribas; Joan Asens, Luis Otero

Der Architekt Alfredo Arribas aus Barcelona hat sein ambitioniertes Priorat - Projekt 2001 gegründet.

Das alte Mas de Portal, der Namensgeber seines Weingutbesitzes, befindet sich zwischen Bellmunt, Lloar und El Molar.

Alte Terrassenweinberge wurden hier restauriert, man greift auf alte Rebbestände (Grenache und Carignan) zurück und experimentiert mit neuen Pflanzungen, wie zum Beispiel von Mourvedre, Pinot Noir, Nero d' Avola und Touriga Nacional. An einem Costershang in Richtung Gratallops entwickelt sich die Syrah seit 2006 sehr gut. Die inzwischen bedeutendsten Rebsorten bei Portal del Priorat sind der Reihenfolge nach Grenache, Carignan, Syrah, Cabernet Franc und Monastrell (Mourvedre).

Das Puzzle aus Weingärten und Wäldern, größtenteils in einem Stück um ebenjene Ruine des Mas de Portal ist laut Alfredo Arribas ein "project in motion". "We follow the wine" – die Qualität der Ergebnisse der verschiedenen Pflanzungen wird entscheiden, welchen Weg man in Zukunft hier verfolgt. Auf jeden Fall hat man sich für den ökologischen Weinbau und die Achtung der Biodynamik entschieden.

Das Clos de Portal umfasst inzwischen 40 ha Land gegenüber der Furt über den Siurana Fluss bei der Kreuzung der kleinen Straßen El Masroig – El Lloar und El Molar – Bellmunt und in diesem Bereich beiderseits der Straße nach El Molar hoch. Inmitten urwüchsiger Vegetation sind kleine Parzellen mit Reben eingestreut, insgesamt 14 ha., davon etwa die Hälfte in Terrassen, die andere Hälfte in Costers Form. Besonderen Wert legt Alfredo Arribas auf die Erhaltung des ökologischen Gleichgewichts – auch bei ihm ist Biodiversität ein gelebtes Credo. Insofern passte er sich mit seiner Philosophie sofort in die Gruppe der elitärsten Prioratwinzer ein.

Die Weinberge liegen auf derselben Höhe wie Gratallops, aber durch den Einfluss des Ebro – zu dem man fast einen offenen Blick hat, ist es hier deutlich wärmer. Die Böden sind zum Großteil Llicorella, aber es gibt auch lehmige Schwemmböden.

Gelesen wird von Hand in mehreren Lesedurchgängen, um die optimale Reife der Trauben zu erreichen. Es wird bereits in den Parzellen rigoros selektiert. Verarbeitet werden nur eigene Trauben, es wird nichts zugekauft.

Mitten in den Weinbergen wurde ein nach Außen sehr schlichter, aber innen sehr moderner und funktioneller Keller errichtet, der sich sehr gut in den Berg integriert. Für den Bau wurden nur Naturmaterialien "von vor Ort" genutzt, alle benötigte Energie wird hier direkt gewonnen, es wird keinerlei Energie von Außen zugeführt. Das Bauwerk ist ein hervorragendes Beispiel für ökologischen Bauen.

Bis zu 50.000 Flaschen können hier jährlich produziert werden. Normalerweise wird jede Sorte getrennt ausgebaut, aber wenn zwei Sorten im selben Reifezustand sind, wird auch schon mal experimentiert, um zu sehen, wie sich beide miteinander "vertragen".

Der Önologe Richard Rofes, bekannt durch seine Arbeit in der Kooperative in El Masroig, komplettierte in den ersten Jahren als Hauptverantwortlicher das Team um die jungen Wilden wie Sandra Bravo (damals Verantwortliche im Weinberg) oder Luis Otero (Önologe für die Prioratweine). Auch der australische Önologe Stephen Pannell gehörte in den ersten Jahren zum

Team. Der Weinbau ist von Beginn an biologisch orientiert.

Aktuell ist Joan Asens (den wir von Alvaro Palacios als Önologen kennen) der technische Leiter und verantwortliche Önologe, nachdem Richard Rofes den Celler d' Scala Dei übernommen hatte.

Der erste Prioratwein – der Negre de Negres 2006 kam im Sommer 2008 heraus. Er stammt von bis zu 5 Jahre alten Reben (40% Grenache, je 20% Cabernet Sauvignon, Syrah und Carignan). Die Hänge sind nach Osten, Süden und Westen ausgerichtet. Der Wein wurde über 12 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut.

So richtig losgelegt wurde jedoch erst mit dem 2007er Jahrgang. Heute ist der Negre de Negres der Wein von den am Beginn der Lese geernteten Trauben – in seinem Charkater meist freimütig, offen und rund. Die Jahrgänge 2007 bis 2009 lagen jeweils 14 Monate im Barrique, der 2010er nur 12 Monate.

Der große Wein aus dem Clos Portal namens Somni 2007 kam im Frühjahr 2009 auf den Markt. Der Wein sollte zunächst nur Clos Portal heißen – er stammt vom gleichnamigen Weinberg, zwischen 200 und 300 m hoch gelegen und mit in 2007 bis 5 Jahre alten Syrah, Carignan und Grenache-Stöcken bepflanzt. Der Wein wird über 14 Monate in neuem französischen Holz ausgebaut. Aufgrund des traumhaften Weines bereits in seinem ersten Jahr nennt sich der Wein nun « Somni ». Hierfür werden die später gelesenen Trauben verwendet, die konzentrierter und reifer sind und dem Wein seine unvergleichliche Tiefe mitgeben.

Auf der Parzelle Tros del Clos finden wir 1911 gepflanzte Carignan. Dieser Weinberg gehört zu den außergewöhnlichen Weinlagen – für die Gegend um El Molar sehr hoch gelegen, beeindruckt er mit seinem blanken Schieferfels und den alten windschief geduckten Rebstöcken. Hier weht es in aller Regel immer etwa mehr als anderswo in der Nachbarschaft – das verleiht dem Wein eine noble Kühle. Das im Februar 2009 verkostete Muster des 20008ers aus diesem altehrwürdigen Weinberg war bereits viel versprechend. Mit dem Jahrgang 2009 kam dieser 100%ige Carignan erstmals auf den Markt.

Auch dieser Wein wird über 14 Monate im Barrique aus französischer Eiche ausgebaut.

Neben diesen großen Erlebnis-Weinen gibt es seit dem Jahr 2008 auch noch einen neuen kleinen Basiswein mit dem Namen Gotes. Ein ehrlicher fruchtig – mineralischer Wein, 2008 aus Grenache und Carignan erzeugt. Seit den Folgejahren bereichert etwas Cabernet die Cuvée, die in der Regel 11 bis 12 Monate im Fass ausgebaut wird. Auch hier wird ausschließlich französische Eiche verwendet.

Inzwischen gibt es insgesamt vier Gotes Weine, nach dem Gotes, der heute präziser Gotes del Priorat genannt wird, gibt es einen Gotes del Montsant aus den neuen Montsant-Projekten, dazu einen weißen Gotes Blanc aus dem Priorat und den 4 Gotes aus dem Priorat, in dem sich vier verschiedene Grenache – Klone wiederfinden.

Mit dem 2015er Jahrgang werden außerdem noch vorgestellt : Instabile – ein ungeschwefelter Vi Naturel und Vimut – ein oxydativ ausgebauter Aperitiv – Wein ganz im alten tradidionellen Stil des früheren Priorats.

Alfredo Arribas ist ein sehr umtriebiger Kunstliebhaber, wie er ja auch als Architekt selbst Künstler ist – wen verwundert es also, dass seine Weine auch als Gesamtkunstwerke gesehen werden wollen. Die Negre de Negres, Somni und Tros del Clos ziert Jahr um Jahr jeweils ein neues Künstleretikett des 1968 geborenen Gregori Saavedra. Saavedra gehört zu den 20 anerkanntesten aktuellen Illustratoren weltweit. Zu den skurilen Zeichnungen der Etiketten gehören aber ebenso

verschrobene, mit feinstem Humor gewürzte kleine Geschichten, die aber auch zum Nachdenken anregen. Geschichte, Etikett und Wein bilden hier ein Gesamtkunstwerk.

Die Kurzgechichten kann man – auch auf englischer Sprache – auf der Webseite des Weingutes unter « 12 stories » nachlesen. Am besten sicher mit einem Glas des jeweiligen Weines – aber im g

Grunde sind die Weine schon relativ schwer zu finden, denn sie haben sich schnell Liebhaber gemacht.

Das Team arbeitete in den ersten Jahren auch in der benachbarten DO unter dem Namen Portal de Montsant.

Hier gab es die Montsantweine Santbru (seit 2004), Brunus (kleinerer Wein) seit 2005 und ein weißer Wein mit dem Namen Santbru seit 2006. Ausgebaut werden die Montsantweine in dem Keller der ehemaligen Kooperative in Marca. Der Rosé Brunus kam mit dem Jahrgang 2007 erstmals auf den Markt. Zum Jahreswechsel 2010 / 2011 gab Alfredo Arribas das Projekt Portal del Priorat allerdings aus seinen Händen, um sich auf Portal del Priorat zu konzentrieren.

Ganz kann er es aber immer noch nicht mit dem Montsant lassen – es gibt ein neues Projekt mit ausgewählten kleinen Miniparzellenweinen von ihm. Seine Alfredo Arribas Trossos – Weine sind, man kann es sich schon denken – ebenso gesuchte und rare Weinkunstwerke aus außergewöhnlichen Parzellen stammend.

Letztlich komplettiert eigenes Olivenöl inzwischen die Angebotspalette dieser äußerst spannenden wie auch sympathischen Winzergestalt, die aus dem Priorat inzwischen eigentlich nicht mehr wegzudenken ist.

Mit dem Jahrgang 2013 wurde erstmals auch ein Weißwein (Gotes Blanc) aus dem Priorat herausgebracht, die Trauben dazu stammen aus einer sehr hoch gelegenen Parzelle in La Morera de Montsant.

Weine (nur Priorat):

PG:1
PG:1
PG:1
PG: 2 - 3
PG: 3 - 4
PG: 4-5
PG :?
PG:?

Verkostungsnotizen:

Negre de Negres; 2006 rot;

Schwarzrot. Animierend und sehr nobel. Edelhölzer und eine süße, tolle sexy Nase – das klingt nach ganz großem Kino. Der rassige Wein, der in der Reife ganz für sich alleine stehen will, wird vom Gaumen bestätigt. Große Anlagen zu viel Eleganz und Klasse. Weltklassewein 97+/100 Th.

Kirsche mit Kräutern, unglaublicher Duft, verleitet ohne zu Trinken zu einer Duftkur und lässt den Gaumen wässern. Vielschichtigst. Am Gaumen viel Finesse, würzig-fruchtig, dicht, schmeichelnder langer Abgang. 96+ VP

Das würdige Finale der Probe, geile, sehr offene Nase, vielschichtig – ein Paukenschlag! Schoko und dunkle Frucht, exotisch, frisch, sehr offen, süßlicher Eindruck. Dieser letzte Wein in der Probe nötigt mir noch einmal eine Weltklassenote ab – 97/100 Th.

Black Wine! Expressive, dunkler, sehr mineralische Nase. Anspringend am Gaumen, toller Extrakt, süße Frucht, mineralisch. Was für ein Abgang. 95+ VP

Eine süße Verführung, Brombeerlikör, sehr üppig und toll in der schönen offenen Nase wie auch am Gaumen. Ich gebe nach langem hin- und her vergleichen mit Wein 5 erneut 98/100 Th.

Dunkle Früchte, üppige Nase. Pralles, dichtes Mundgefühl. Macht heute eher satt. 94+ VP

Ich bestätige die 97+/100 Th. von meiner Seite. Ein Weltklasse – Einstand mit dem ersten Prioratwein dieses auch im Montsant noch recht jungen Erzeugers – Weiter so! (12/2008)

Sexy, sehr offen, verspielt und sich ständig verändernd, aber stets animierend. Röstkaffee, Bitterschokolade und dunkle, schwarze Frucht mit kräftiger Attacke und frischer Säure. Sehr tief und mit langem, elegant streihelnden Abgang. Erneut 97+/100 Th. bei der Verkostung direkt auf dem Weingut. (02/2009)

Tag 1: Likörige, sehr reiche Nase, intensiv, aber auch etwas deftig. Am Gaumen etwas Holunder und Schokosplitter, ausgewogen und glasklar, schöne Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Sehr dunkle Noten, Bitterschokolade, Kakao, kandierte Kräuter, Anis und Eukalyptus, sehr elegant, sehr ausgewogen. Hat ebenso deutlich zugelegt. 96/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Seht dem parallel verkosteten Osmin kaum nach, höchstens ein ganz klein wenig in puncto Tiefe und Eleganz. Meckern auf höchstem Niveau. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8: Behauptet sich auf seinem Platz. Ausdrucksstark und sehr harmonisch. 96/100 Th. Großer Wein. (06-07/2013)

Negre de Negres; 2007 rot;

Anfangs verhalten, öffnet sich aber dann weiter und weiter mit rauchigen Noten. Zigarrenkiste mit etwas Brombeerjoghurt.Fruchtbetonter Wein mit guter Mineralität und weniger heftiger Attacke als

beim 2006er. Der Punkt Kraft wird erst im Abgang aufgerufen. Etwas trocknendes Tannin. Später finden sich Eukalyptus und Minze, Kräuterbonbons. Große 95+/100 Th. – vor Ort im Weingut verkostet. (02/2009)

Präsentiert sich zur Fira nochmals besser als einige Monate zuvor. Elegant und exotisch. Ein Supertraumstoff mit großen 96+/100 Th. – und das ist « nur der Kleine »...

Schon die Nase verheisst Großes. Betörende Frucht und Mineralik, die sich am Gaumen fortsetzt. Zupackend und fordernd mit schöner Länge. Sehr schönes und stimmiges Etikett. Zum Erfolg verdammt....ein must have. 95+ VP (05/2009)

Bestätigt die Eindrücke, die ich bereits vor einem Jahr auf dem Weingut und letzten Mai auf der Fira gewonnen habe. Ein großer Wein auch im zweiten Jahrgang seiner Existenz. 95+/100 Th. (02/2010)

Aus der Magnum vorgestellt. Wahnsinnig toll entwickelt, sensationell. Anspringende üppige Nase, sehr reife, süße Frucht. Schön entwickelt am Gaumen, elegant, klar, tief und strukturiert. Schließt an den großartigen 2006er Erstling an. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

94+ VP (04/2016)

15°; vom Schieferboden, 12 Monate Ausbau im französischen Fass; Fl. 8.183 von 8.170 (Hä?) Runde 1 (blind): Schwarzrot. Etwas gedeckte schwarze Nase, Leider schleicht sich auch in etwas dumpfer Ton ein, am Gaumen eine recht süße Frucht, sehr voll und mit viel Schiefer im Nachhall, wirkt etwas unrund. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Sehr feine Nase, feine schwarze Frucht, Zartbitterschokolade, sehr betörend. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, sehr elegant mit reichlich Finesse, aber im Abgang auch zupackend mit feinem Extrakt und Tannin. 95+ VP

Runde 2 (blind):In der Nase unverändert, noch immer leicht gedeckelt und wie hinter einem Vorhang. Auch am Gaumen nicht 100%ig überzeugend, zwar eine süße typische Fruht, aber auch eine etwas irritierende unsaubere Note. Flaschenfehler? 90/100 Th.

Runde 2 (blind): Dichte schwarze Nase, Zartbitterschokolade, betörend. Faszinierende Mineralik. Am Gaumen dichte schwarze Frucht mit mächtigem Extrakt und toller Schiefermineralik. Sehr lang anhaltender Abgang. Minimal irritierend im Abgang, kann ich aber ausblenden. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Leider noch immer etwas dumpf in der Nase und am Gaumen. Schade. Dahinter viel Frucht und Fülle. Ich vermute aber nach wie vor einen Flaschenfehler oder eine schwache Flasche. So widersprüchlich, wie er sich zeigt, kann ich keine höhere Note geben. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dichte, tief mineralische Nase, betörend. Am Gaumen hinund herpendelnd zwischen genialer Schiefermineralik und schwarzer Frucht, ab- und zu auch wieder leicht störende Muffnoten, würde ich gerne mit einer Konterflasche überprüfen, aber ist leider meine letzte Flasche. Also blende ich das aus und erfreue mich an den positiven Aspekten dieser Flasche. Mit viel Luft zeigt der Wein immer neue Facetten und begeistert mich aufs neue. 95+ VP (11/2017)

Somni; 2007 rot;

Nobler erster Eindruck mit einer Räuchernote, Zigarrenrauch, dann kommt eine üppige, schwarzbeerige Frucht hinzu, dann Kräuter und Gewürze, der Wein offenbart immer neue Nuancen. Einer süßen Attacke folgt eine gehörige Kraft, viel Bitterschokolade und eine sehr gut integrierte Fruchtsäure. Die Länge ist fast schon Richtung Unendlichkeit gehend. Der Wein schlägt ein wie ein erster Kontakt mit dem 1998er Muntada von Gauby in jugem Stadium. Weltklassewein. 98+/100 Th. Vor Ort beim Erzeuger verkostet. (02/2009)

Auch dieser Wein hat nochmals zugelegt – ein emotionaler Wein, ganz nah der Perfektion. Ein Traum (Somni auf katalan), der sprachlos macht und zu Glückstränen rührt... 99+/100 Th.

Kaum zu glauben, dass es noch eine Steigerung zum NdN gibt, ein Wein der Träume wahr macht. Zum Meditieren. Potential. Jetzt schon ganz großes Kino. 97+ VP (05/2009)

Etwas nervös derzeit, aber das ist Lampenfieber, welches auch andere Weine im Januar zeigten. Ein kompletter Wein der Weltklasse, für den man sich Zeit nehmen muss. Ich bin mir auch bei der dritten "Klein-Schluck" Begegnung sicher, dass er zu den größten des Jahrganges zählen dürfte und freue mich schon sehr auf eine ausführlichere Beschäftigung damit. 98+/100 Th. (02/2010)

14,5°; Trauben aus der Lage Clos del Portal; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche: 2.882 Flaschen

Runde 1 (blind): Schwarzrot. Betörend und dicht, süße reife Frucht, alles gut ausbalanciert, viel Kaffee und Schiefer ohne Ende. Zu Wein gewordenes Glück. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Rund 1 (blind): Dichte schwarze Frucht, ganz fein zerstäubter Kakao, betörendes Nasentier, welch unfassbare Eleganz. Am Gaumen sensationell dichte Frucht mit ganz feinem Extrakt und sehr feinem Tannin. Ein Traum. Betörend ohne Ende, ganz großes Priorat-Kino. Welch genialer Trinkfluss . Yap - 100 VP

Runde 2 (blind): Unverändert. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Tief betörendes Nasentier, wieder betört die schwarze Frucht, der fein zerstäubte Kakao und die Eleganz. So dicht, streichelt die Nasenflügel. Priorathimmel, mehr geht nicht... Am Gaumen geniale Eleganz, ganz feine Aromen, süße Frucht, Kakao, feines Tannin, Trinkseide. Hier ist der Name Programm, ein einziger Traum 100 VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert. Sehr harmonisch und tief. Ein Klasse - Erstlingswein. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Wiederum absolut geniale und elegante Nase, schließt an die 2 Runde an. Am Gaumen sehr fein und elegant, aber nicht mehr ganz so betörend wie in den ersten beiden Runden, deshalb 99+ VP (11/2017-01/2018)

Negre de Negres; 2008 rot;

Sehr frische und dunkle Nase, am Gaumen explosiv, sehr voll, aber auch sehr ausgewogen. Vielleicht etwas leichter als die beiden Jahrgänge zuvor, aber das tut gut. Großer Wein. 95+/100 Th.

92+ VP (05/2010)

Somni; 2008 rot;

Sehr anspringende und einladende Nase. Ein tiefer dunkler See der Aromen. Auch am Gaumen zeigt dieser geniale Wein erneut Tiefe und Komplexität, aber jahrgangsbedingt wirkt er auch leicht und sehr frisch. Ein Wein, den ich unbedingt wieder zur Spitze des Jahrganges zählen muss. Weltklasse. 97-98+/100 Th.

92+ VP (05/2010)

14,5°; Trauben aus der Lage Clos del Portal; 14 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche; Fl. N° 754 von 5.808

Runde 1 (blind): Anschnallen bitte! Eine Nase, die fast Tränen in die Augen treibt. Macht Gänsehaut und erzählt Geschichten von wilden Leben. Am Gaumen eine sehr süßliche Frucht, parfümiert und extravagant, zeigt Druck und Raffinesse. Sehr charakterstark und gefestigt in seiner Persönlichkeit. Kühl und sehr nobel. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Dichte schwarze Frucht, frisch und sehr fein, geht mit Luft förmlich durch die Decke, am Gaumen frische knackige Frucht, pralle Kirschen, sehr feiner Extrakt, dicht, fein verwobenes Tannin, wunderbar würzig, perfekt und mit viel Spaß und Genuss zu trinken. 96+ VP

Runde 2 (blind): Geht mit Reifenlänge an die Spitze. Ganz großes Kino, schon nahe der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Dichte schwarze Frucht, sehr fein, betörende Mineralik. Am Gaumen frische schwarze Frucht, sehr feiner Extrakt, betörende Schiefermineralik, tolle Würze, enorme Länge. Toll! 96+ VP

Runde 3 (offen): Wunderbarer Stoff! Nahe der Perfektion. Unverändert zur 2. Runde, Sündig schwarz und sexy. Was für ein grandioses Teil, unfassbar für 2008. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr betörende, offene Nase mit dichter Mineralik. am Gaumen frische schwarze Frucht, feiner Extrakt mit schöner Mineralik und toller Würze, schöne Länge. Hat noch Reserven. 96+ VP (10-11/2018)

Gotes; 2009 rot;

14°; Carignan und Grenache

Betörende Würze, feine Mineralik, dreht mächtig auf. Am Gaumen Saft mit schöner Würze, feinen Röstnoten, Karamell, feines Tannin und langem feinen Abgang. Toller "kleiner" Wein. 91+ VP Am 2. Tag noch dichter mit enormer Frucht und Würze. Ein Knaller, der allerdings auch etwas satt macht.

(07/2011)

Tag 1 (Blind): Geniale offene und tiefe Nase, am Gaumen dann etwas overdone. Wirkt wie ein frühreifes Mädchen, das alles um jeden Preis sofort probieren möchte. Aber es sind ja auch verdammt gute Anlagen da. Auch Eleganz fällt auf, der Rest muss vielleicht noch etwas wachsen. 95+/100 Th. Groß.

Tag 2 (Blind): Schöne fruchtige und sehr klare Nase, klassisch, am Gaumen leicht parfümiert bei

mittlerem Körper und schöner Mineralik. Gute Tanninreserven. Kirschen auf einer Schieferplatte von einer parfümierten Frau gereicht. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 3: Leicht geöffnete Nase (hat sich zum ersten Tag arg zurückgezogen), Kirschen mit Schieferstaub, am Gaumen harmonisch, endet in einem mineralisch erfrischenden Nachhall, ist insgesamt etwas langweiliger heute. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Schöne komplexe Nase, ausgewogen und auf dem Punkt. Hat sich zum Vortag noch mal deutlich verbessert. 94/100 Th. Exzellent.

Tag 6: Erneuter Nasenrückzug. 93/100 Th. (04/2012)

Negre de Negres; 2009 rot;

Kräftig, sehr potent, ganz großer Schnüffelstoff für die Nase, sehr schöne, tolle Frucht am Gaumen, noch etwas trublig, aber sehr frisch. Im Abgang noch eine etwas bissige Säure, aber auch die leichte Süße der Frucht. muss noch etwas zur Ruhe kommen. 94+/100 Th. Exzellent.

Geniale Nase, tolle Würze, sehr trinkig. 92+ VP (05/2011)

Somni; 2009 rot;

Auch hier ist die erste Nase wieder etwas verschlossener, zeigt aber sehr tiefe und verführerische Aromen, sehr sexy und nobel, sehr dunkel und intensiv. Insgesamt sehr rund, sehr gut – Finesse, Tiefe und Kraft sind da, aber auch ein noch harsches Tannin mit Anlagen zur Samtigkeit. Die Säure ist gut integriert. Wirkt noch sehr jung, aber alles ist da, wo es sein muss. 97+/100 Th. Weltklasse.

Der Name ist Programm. Ein Traum! 95+ VP (05/2011)

Tag 1 (Blind): Tiefe, sehr noble Nase, aber noch nicht völlig offen. Dunkel und etwas parfümiert, ein Hochseiltänzer und Akrobat, nobel angezogen. Macht mit Luft den Duftfächer immer weiter auf , wird regelrecht irre und kündigt einen großen Stoff an. Am Gaumen eine seidige Eleganz, perfekt ausbalanciert. Tief und finessenreich. Hier wird ein enorm emotionales Ballett getanzt. Ganz großer Stoff. 98+/100 Th. Weltklasse.

- Tag 2 (Blind): Dunkle, üppige, perfekte Nase, insgesamt unverändert zum ersten Tag. 98+/100 Th.
- Tag 3: Unverändert 98+/100 Th.
- Tag 5: Unverändert genialer, würziger und sehr nobler Wein. 98+/100 Th. Weltklasse.

Tag 9: Eine Wahnsinnsnase auch nach 9 Tagen, sehr würzig und kräuterig, heute auch etwas an Absinth erinnernd. Ketzerisch und betörend. 98/100 Th. Weltklasse. (04/2012)

Ich erkenne sofort den großen Stoff wieder, den ich erst kurz vor der Fira über mehrere Tage im Glas hatte. Bestätigt den Eindruck nochmals auf ganzer Linie. Üppiger, opulenter und einnehmender Schnüffelstoff, der am Gaumen hält, was die Nase verspricht. 98+/100 Th. Weltklasse.

14°; 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut. 5.340 Flaschen total. Tag 1 (Blind): Nasenbordell! Was springt da aus dem Glas – unfassbar! Biedert sich mit all seiner Komplexität an, aber er droht dabei auch etwas zu überfordern. Ein schräges Aromenfeuerwerk auch am Gaumen, ungewöhnliche Aromenkomposition, doch faszinierend und anders, aber immer wieder spannend. Stark getoastetes Fass? 98+/100 Th. Weltklassewein.

An der Nase ein leichter Stinker, der aber animierend wirkt. Am Gaumen enorm dicht, Schokolade, ein Feuerwerk an Aromen bei gleichzeitig hervorragendem Trinkfluss. 95+ VP

Tag 2: Die Nase heute ernsthafter und nicht mehr so anbiedernd, am Gaumen sehr elegant. Anders als an Tag eins, aber genau so hochwertig und von großer Kunst zeugend. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Ich finde die Nase ist immer noch wild, aber wunderbar. Tolle Mineralik. Zupackender Gaumen, süße betörende Frucht, Kaffee, lang. Somni - auch in 2009 ein Traum. 96+ VP

Tag 7: Unverändert und einfach genial – ein Weinkunstwerk. 98+/100 Th. Weltklassewein

Tag 11: Noch immer in der Weltklasseliga spielend., aber er fällt heute im direkten Vergleich gegen die anderen noch intensiveren Tropfen ein minimales bisschen ab – aber nicht vergessen, wir meckern hier auf wirklich allerhöchstem Niveau. 97+/100 Th. Weltklassewein. (10/2013)

14°; 14 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche; Fl.N° 5.134 von insgesamt 5.340 Flaschen

Blind Runde 1: Dunkle, fruchtbetonte Nase, Carignan – Noten, Bitterschokolade und Kaffee über dunkler Frucht. Am Gaumen noch deutlicher als in der Nase, die sich erst langsam mehr und mehr öffnet. Am Gaumen sehr elegant und ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Offene Nase, sehr süße, reife Frucht, legt insgeamt deutlich zu, ist offener und vielschichtiger. Kann im jetzigen Zutand durchaus das Dessert ersetzen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 1: Schwarzrot, fast blickdicht. Dunkle, sehr noble Aromatk, am Gaumen sehr kompakt und konzentriert. Sehr kernig, dazu dunkle süße Frucht, reife Heidelbeere und Brombeere. Noch Reserven. 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 3: Legt an Tiefe und Komplexität zu, runder und beeindruckender. Gehört zu den eindrucksvollen Weinen der Probe. Bereits in der Nase heute stärker als am 1. Tag. 98+/100 Th. Weltklassewein. (02/2017)

Tros del Clos; 2009 rot;

Der 1. Jahrgang aus dem kleinen spektakulären Weinberg Clos de Portal, zu 100% mit uralten Carignan bestockt. Schon die betörende Nase zeigt, dass wir hier einen Mitbewerber für die Medaillenränge der großen Carignans des Gebietes haben werden. Sehr einladend und üppig in der Nase, der Gaumen steht in nichts nach. Bestens balanciert, elegant, ein typischer Priorat – Carignan, der die Mineralik dieses alten Weinberges bestens zum Ausdruck bringt. Ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklasse.

Gotes; 2010 rot;

50% Grenache, 50% Carignan. Sehr fruchtbetont in der Nase, nicht all zu dunkel in der Farbe, sehr schön am Gaumen, fällt gegenüber dem 2009er noch ein klein wenig ab, braucht aber noch Zeit. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (05/2012)

Negre de Negres; 2010 rot;

Sehr expressiv in der Nase wie auch am Gaumen. Schöne Frucht. Auf dem Niveau der früheren Jahre. Elegant und rund. 95+/100 Th. Groß. (05/2012)

14°; 12 Monate im französischen Fass; unfiltriert; Flaschennummer 6.239 von 11.840 Flaschen. Tag 1 (blind): Recht verhaltene Kirschnase, öffnet sich dann langsam. Kündigt schüchtern Tiefe an und ist fein-ziseliert. Am Gaumen helle, reife, süße Kirschen und etwas Vanille, dazu eine recht sanfte Mineralik, die im Abgang aber zunimmt. Schöner Nachhall. Klar, sauber und schnörkellos. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Leicht offene Nase mit recht ungewöhnlicher Aromatik, etwas gekünstelt und exotisch. Am Gaumen frisch, mittelgewichtig und aromatisch. Kühle Eleganz, aber etwas trocknendes Tannin im Abgang. Hat insgesamt noch nicht seine vollendete Harmonie gefunden, kann aber zulegen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3. Heute auch glatt und gefällig, schon ausgewogen. Bestätigt in der Aromatik den Eindruck des 2. Tages. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Wow. Beeindruckende Knaller-Schiefer-Nase, dieser Wein rockt. Am Gaumen feine Mineralik, zupackend, feiner langer Abgang. 92+ VP

Tag 8: Verhaltener Duft und dabei kühle Noblesse. Zieht sich wohl auch etwas zurück, aber bleibt alles in allem sehr viel versprechend. Wie es der Name verheißt – schwarz ist hier Philosophie. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (01/2013)

70% Grenache, der Rest ist Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah, ausgebaut in französischer Eiche. Sehr schöne Nase, sehr offen, parfümiert und mit floralen Noten. Sehr beeindruckend auch am Gaumen, ein sehr schöner Jahrgang, vielleicht auch hier einer der besten dieses Jahrganges. Samtenes Tannin, sehr ansprechender Nachhall – in seiner Klasse sehr überzeugend. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein. (05/2013)

Somni; 2010 rot;

Dunkle Nase, sündig und wild. Etwas für Gothic Freunde, sehr ansprechend. Eine schwarze Hexe, die die dunklen Seiten des Lebens liebt. Ganz großer Stoff, auch Kaffee fehlt nicht. Leicht verändertes Etikett. 98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2012)

60% Syrah, 40% Carignan

Zeigt bereits in der ehr schönen, ansprechenden Nase Größe, tief und sexy, bereits wieder jung umwerfend gut. Auch a, Gaumen sehr reich, etwas wilde Noten, üppig, etwas weniger komplex als

der 2009er vielleicht, aber mit toller Mineralik und geradeaus sehr in die Tiefe gehen. So etwas spuckt man normalerweise höchst ungern, erneut ein ganz großer Wurf. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein. (05/2013)

14°; Flasche 2347 von 4256; 14 Monate im Barrique aus französischer Eiche ausgebaut Tag 2 (blind): Offene, individuelle Nase, schokoladig. Wird mit Luft im Glas immer besser. Am Gaumen süßliche Frucht plus Schokolade plus Kirsche, elegant und mineralisch, könnte aus Porrera stammen. Sehr schön und vielversprechend. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4 (blind): Immer noch eine tolle Nase. Ein unverändert genialer Top-Wein, tief, elegant und frisch. Ganz großes Kino. 97/100 Th. Weltklassewein.

Tag 9: Bleibt ebenfalls sehr groß, auch wenn er sich aus der Gruppe der Spitzenweine in der 3. Runde ein wenig zurücknimmt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 17: Er kämpft mit seiner noch immer expressiven Nase und seiner kühlen Noblesse am Gaumen und beweist, dass er mit zur Jahrgangsspitze gehört. Beeindruckendes letztes Glas, welches Lust auf Wiederholungen macht. Der Somni beweist, dass er zu den Must – have's der letzten Jahre und auch in 2010 gehört. 97+/100 Th. (01/2014)

Tros del Clos; 2010 rot;

Etwas reserviertere Nase, aber auch höchst nobel, ebenso dunkel. Sehr elegant, eine expressive Carignan-Frucht mit einer intensiven Mineralik verschmolzen, etwas weniger komplett als der Somni momentan, aber die Zeit könnte für einen Platztausch zwischen beiden Weinen sorgen. Derzeit 97+/100 Th. Weltklasse. (05/2012)

- 13,5°; Trauben aus der Lage Clos del Portal; 14 Monate im französischen Eichenholzfass; ungefiltert; Flasche N° 716 von 1.477 Flaschen. Warum der Wein den Beinamen "The Scarecrow" (die Vogelscheuche) hat, muss noch hinterfragt werden.
- Tag 1 (blind): Offene, ansprechende Nase, etwas parfümiert. Am Gaumen sauber, frisch und sehr geradeaus, mineralisch. Solides Handwerk eine klare Sache, aber noch nicht wirklich begeisternd. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.
- Tag 2: Dieser Wein profitiert unwahrscheinlich von 24 Stunden Luft. Heute eine tolle offene Nase, nobel und mit Tiefe, hat sich deulich geöffnet. Zeigt sich heute auch am Gaumen nobler und wesentlich eindrücklicher, dunkle Pralinen und ein Korb voll Kirschen. Das macht heute viel Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.
- Tag 4: Dunkle Noten, heute schon deutlich seriöser, er kann richtig gehend überraschen heute. Er gehört in dieser Runde ganz weit mit nach vorne. Hätte er jeden Tag eine Performance wie heute gezeigt, wäre es ein Weltklassewein im heutigen Zustand ist er es. 97+/100 Th.

An der Nase eine verführerische schwarze Frucht, wunderbare Würze, ein Riechtraum - Carinena-Alarm!

Am Gaumen sehr dicht, enorm vielschichtig, sehr elegant mit beeindruckender Länge. Dazu noch genialer Trinkfluss. Meditationswein.....97+ VP

Tag 8: Macht ebenfalls wie die anderen Arribas-Weine der Verkostung erneut ein wenig zu und will

seine letzten Geheimnisse noch nicht preisgeben. Aber er besteht auch den Langzeittest mit Bravour. 96+/100 Th. Großer Wein. (01/2013)

13,5°; Carignan alter Reben aus dem historischen Weinberg Clos del Portal; Flasche N° 608 von 1477; 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut; unfiltriert abgefüllt. Tag 2 (blind): Dunkle Schokoladennase, wie bei guten Porrera – Weinen. Sehr seriös und geradeaus blickend. Am Gaumen eher leicht, aber noch nicht ganz rund und die Mineralikfaust zeigend. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (blind): Feine, sexy Nase. Macht in der Nase wie auch am Gaumen heute viel Spaß. Kühl. Samtenes Tannin und etwas rostige Mineralik. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 8: Unverändert im Aromenspektrum, aber mit noch etwas mehr Tiefe und Erotik. Toller, langer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 15: Was für eine Frische und kühle Noblesse, ein Edelmann anstelle einer Vogelscheuche. Tänzelt auf der Zunge, lang und sanft, eleganter Nachhall. Legt noch immer zu. Langstreckenläufer. 97+/100 Th. Weltklassewein. (01/2014)

Gotes; 2011 rot;

Tag 1: Frisch eingegossen kommt eine Faust auf die Nase, aber nach ein paar Minuten im Glas legt sich das Laute und Zuschlagende, die Nase wird ruhiger und schießt sich auf Kirschen und Schieferstaub ein. Am Gaumen ist er einfach, aber lecker. Auch hier recht unkompliziert Kirschen und Llicorella. Sehr trinkig, aber auch nicht wirklich auffällig. Sehr sauber und klar, ohne Anspruch auf Größe erheben zu wollen. Harmonisch, ehrlich und grundsolide. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Erneut zu Beginn eine etwas wilde Nase, die sich dann aber setzt. Am Gaumen heute neben Kirsche und Schiefer eine leichte Marzipannote. Bleibt insgesamt auf dem Niveau des Vortages. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Heute etwas beliebiger. Einfacher und solider Basispriorat, heute klarer als am Vortag, sehr reintönig, aber damit auch etwas einfach auf Kirsche und Mineralik definiert. 90/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Wie am Vortag, aber auch noch Potential andeutend. Ausgeglichen, aber nicht aufregend. 90+/100 Th. Sehr guter Wein. (01/2013)

Carignan und Grenache von zeitig gelesenen Trauben, noch frischer und mineralischer als der Gotes del Montsant im direkten Vergleich. Sehr reich und sich gut ausdrückend. Vielleicht der überzeugendste Gotes del Priorat bislang, ein sehr schöner Basiswein. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (05/2013)

Negre de Negres; 2011 rot;

Sehr duftig, sehr fein, sehr üppig, in der Nase wie auch am gaumen überzeugend. Spielt bei den Großen mit. 95/100 Th. Großer Wein.

Fein mineralische Nase, am Gaumen knackiger Schiefer, vielschichtig, fein, frisch. 93+ VP (05/2013)

Somni; 2011 rot;

14°; Flasche N° 4.051 von 4.644; aus der eigenen Lage Clos del Portal; 14 Monate im französischem Holzfass ausgebaut, unfiltriert abgefüllt.

Tag 1 (blind): Ein wahnsinns-Nasentier, Komplex, vielschichtig und enorm tiefgründig, ein absolutes Erlebnis – ich sag es mit Rimbaud: "je suis completement paralysé : donc je désir me trouver de bonne heure à bord". 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Sehr dunkel, üppig, sexy, er bestätigt alles in allem den Eindruck des ersten Tages. Noch sehr jung, aber welch ein geniales Potential steckt in diesem Wein... Die enorme Mineralik ist das scharfe Schwert beim Tanz zur schwarzen Musik mit der diabolischen Teufelsgeige. Kein Wunder, dass man nichts für eine weitere Nachverkostung in der Flasche ließ und statt dessen gleich Bestellwünsche äußerte! Die tandemfahrenden Affen schießen den Vogel ab. Wer sich beeilt, gewinnt. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Dass der Somni wieder einmal im jungem Stadium den Tros del Clos schlägt, ist nichts Neues, das haben wir alle Jahre. Den einen zu lieben darf hier jedoch nicht zur Fehlentscheidung führen, den anderen zu missachten... (03/2014)

Fl N° 4.089 von 4.644

Tag 2 (blind): Eine erst leicht offene Nase, aber geil, kühl, nobel und sehr elegant. Am Gaumen sehr ausgewogen und verführerisch. Große Klasse. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Anfangs eine etwas verhaltenere Nase, am Gaumen aber bereits explosiv und erotisch, großes Kino. Am Gaumen einer der perfektesten Weine der Verkostung bislang, auch wenn die Nase noch etwas Expressivität vermissen läßt. 97+/100 Th. Weltklassewein

Tag 7: Unverändert. Sexy. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 13: Unverändert. Bestätigt seinen großen Ruf auch für dieses Jahr. 97+/100 Th. Weltklassewein. (06/2014)

Tros del Clos "Lily the Great"; 2011 rot;

100% alte Carignann aus einem der schönsten Weinberge des Priorats, bereits im Dezember abgefüllt.

Wahnsinnsnase, herrlich offen und wunderbar tief, einer der besten Weine der Show und unbedingter Herausforderer für den Doix. Man möchte die Aromen ganz mit der Nase aufsaugen – Wow! Spektakulärer und überraschender Wein, der an dem Abend alles toppen wird, was ich ins Glas bekomme. Das ist Tiefseetauchen, aber auch der auf den Stühlen tanzende Elefant des Etikett passt ganz wundebar, um dieses Weinkunstwerk zu beschreiben – vielleicht ein 100 Punkte Kandidat – aber auf jeden Fall zum Tanzen. 99+/100 Th. Weltklassewein. (05/2013)

Sehr tiefe, komplexe Nase, aber noch nicht zu 100% offen, sehr massiv am Gaumen und würzig. Heute nicht besser als die anderen bislang favorisierten Weine des Tages, aber schon auf einer Stufe mit den besten. Weniger expressiv als in Marca – ob es am Mond liegt? 97+/100 Th. Weltklassewein.

Carinena Alarm! Nase und Gaumen sensationell. Meditationswein, zum Reinlegen. 97+ VP (05/2013)

13,5°; Flasche N° 1.307 von 1.856; aus der eigenen Lage Clos del Portal; 14 Monate im französischem Holzfass ausgebaut, unfiltriert abgefüllt.

Tag 1 (blind): Dunkle Frucht vermischt sich mit schwarzen Oliven. Wirkt im Glas noch sehr jung, aber äußerst vielversprechend. Viel Stoff, aber auch von fast schwebender Eleganz. (NB nach dem Aufdecken: das Etikett mit dem auf Tischen und Stühlen balancierenden Elefanten trifft den Charakter des Weines sehr gut). 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Legt deutlich zu, zeigt ganz große Klasse, ist elegant und tief, heute in der Nase recht offen – Carignan – Alarm! Schöne Länge und Mineralik. Ein Gesamtkunstwerk. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Wunderbare tiefe und komplexe Nase, wirkt kühl, ist vielschichtig und mysteriös. Schöne Frische, kühle Noblesse und viel Tannin, welches darauf verweist, dass er noch sehr jung ist und Zeit braucht, sich abzuschleifen. Wehe, wenn der mal Ernst macht... 97+/100 Th. Weltklassewein. (03/2014)

Sehr offene Nase, bestätigt den Eindruck der Probe im März aufs Beste. Must-Have. 98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2014)

Fl. N° 1.295 von 1.856

Tag 1 (blind): Etwas schwere, likörige Nase zu Beginn. Am Gaumen ausgewogen, Brombeere, Bitterschokolade im Abgang, viel Tannin. Dreht dann auf, wirkt am Gaumen ernst und voll, aber nicht likörig, sondern erstaunlich frisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Sehr frisch und nobel, eine wunderbar verführerische Nase, am Gaumen eine herrliche Balance, sinnlich, samtenes Tannin, kühl und sehr elegant. Legt zu. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7: Dunkler und nobler als in der 2. Runde. Heute ganz große Klasse, lang, elegant und üppig. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 13: Ausgewogen und sehr elegant, aber mit weniger Spannung als in der 3. Runde. Dennoch weiterhin enorm beeindruckend. 96+/100 Th. Großer Wein. (06/2014)

Gotes del Priorat; 2012 rot;

Sehr betonte rote Frucht, dazu Blumenduft im Wind, samtenes Tannin, aber eine etwas spitze Mineralik, die aber im Nachhall sehr animierend wirkt. In der Stilistik anders als der Gotes de Montsant, aber nicht besser oder schlechter. Somit gleich gute 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (05/2014)

Negre de Negres; 2012 rot;

Sehr eleganter, eher femininer Eindruck in der Nase. Wunderbar zu trinken, erneut ein sehr schöner Erfolg und vielleicht einer der besten Negre de Negres bislang. Ganz toll $-95\pm/100$ Th. Großer Wein. (05/2014)

14°; Reben aus dem Clos del Portal – Weinberg, 12 Monate in Fässern aus franzöischer Eiche ausgebaut und unfiltriert abgefüllt; Fl. N° 13.215 von 13.320 Flaschen.

Tag 1 (blind): Noble, animierende Nase, pralle Frucht, tief und von schöner Fruchtsüße getragen. Wirkt eher grenachelastig. Langer schokoladiger Nachhall und eine schöne Mineralik, die dem Wein Frische gibt. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Super-sexy Nase, offen und tief. Carignan – Alarm. Aber nicht nur ein Super – Nasentier, auch am Gaumen sehr überzeugend. Schlank und tief, mineralisch und jetzt schon sehr trinkig. Ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Nicht mehr ganz die Tiefe wie zu Beginn, aber er schlägt sich immer noch wacker in der Gruppe der Weine, nach denen die Suche lohnt. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 13 (offen): Unverändert zur 3. Runde, am Gaumen recht spicy und mineralisch. Insgesamt ein sehr starker Auftritt, unter den Großen mitspielend. 95+/100 Th. Großer Wein. (06/2015)

Somni; 2012 rot;

Erneut eine schöne Nase, sehr offen, bleibt in Linie zu den Jahrgängen davor. Süße, reife Frucht, wirkt noch sehr jung, zeigt aber beste Ansätze, sehr rund, sehr klar, sehr strukturiert, mit Tiefe. Wird ganz groß rauskommen. Konsequent. Wenigstens 97+/100 Th. Weltklassewein. (05/2014)

14,5°; Aus der Lage Clos del Portal stammende Trauben; 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut und unfiltriert abgefüllt; Fl. N° 1.032 von 4.395 Flaschen Tag 1 (blind): Schwarze Gothic – Nase, ein erotisches Knistern und Carignan Alarm. Ein schwarzer Panther bringt dunkle Schokolade, Espresso und gebrannte Haselnüsse. Ein sehr klarer und tiefer Wein, der in sich ruht, sehr nobel. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Noble Nase, Carignan – Alarm, sexy. Schokolade und Espresso, sehr ausgewogen und bildschön. Schlank, aber mit Tiefe. 96+ Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Legt in der Nase wieder an Tiefe und Komplexität zu. Tolle Frische und sehr reich am Gaumen. Wieder auf dem Niveau des ersten Tages. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 13 (offen): Frisch und kühl, nicht mehr ganz so überwältigend wie in der 1. und 3. Runde. Dennoch wieder ein großer Somni. 96+/100 Th. Großer Wein. (06/2015)

14,5°; Trauben aus der Lage Clos del Portal; 14 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche; Fl.N° 1.205 von 4.395

Tag 1: Ein schwarzes Konzentrat! Bereits blickdicht im Glas, aber auch in der Nase eine black bitch, allerdings erst leicht offen. Am Gaumen eine reife süße schwarze Frucht. Heidelbeere, Brombeere, nobles Holz, Mokka, Schokolade und Grillkräuter, vielschichtig und sich stetig wandelnd. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Immer noch ein machtvolles Konzentrat. Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8: Bis zum letzten Schluck unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein. (11/2018)

Tros del Clos – Old Dog; 2012 rot;

14,5°; aus den alten Reben des Clos del Portal – Weinberges; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche, unfiltriert abgefüllt; Fl. N° 962 von 1.503 Flaschen

Tag 1 (blind): Tiefe dunkle Schoko – Nase, Carignan – Alarm. Explosiv am Gaumen, sehr mineralisch, voll und zugleich recht kühl. Sehr nobel auch am Gaumen, auch hier würde ich wieder Carignan-Alarm rufen wollen... 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Kühle, leicht offene noble Nase, sehr klar und tief, Bitterschokolade, der allerletzte Schliff fehlt mir heute jedoch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Auch er verbessert sich zu Tag 2 hin wieder, zeigt eine schöne Frische und Tiefe. Er will noch etwas Zeit haben. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 12 (offen): Noch immer sehr frisch und äußerst elegant. Hält sich bis zum Schluß auf seinem Niveau. Unverändert zur 3. Runde. Aber mit der Reife könnte da noch mehr kommen. Tolle Zukunft. 96+/100 Th. Großer Wein. (06/2015)

Gotes Blanc; 2013 weiß;

Aus Grenache Blanc von einer sehr hoch gelegenen Rebanlage in La Morera del Montsant, gelesen in der 2. Hälfte des Oktober 2013 und im Edelstahltank ausgebaut. Wird erstmalig vorgestellt. Sehr duftig und offeneine Wildblumenwiese im Frühling trifft auf eine schöne frucht, eine kalkige Mineralik und ein paar Geleebananen. Sehr schön und frisch, im Nachhall Äpfel. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (05/2014)

Somni; 2013 rot;

60% Carignan, 40% Syrah; sehr rund, ausgewogen, voll und tief. Florale Noten. Ganz großes Kino und einmal mehr eine sichere Bank, haut wie üblich gut auf den Tisch. 98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2015)

Tros del Clos – Music For Butterflies; 2013 rot;

Sehr seriöse Essenz der Carignan, sehr pur und tief, sehr ausgewogen, intensiv und üppig in der Nase – großer Nasenstoff. Setzt die Messlatte extrem hoch, nahe der Perfektion. Könnte ausgereift zum 100 Punkte Kandidaten werden. Noch sehr jung, aber was für ein Potential. Ganz großes Carignan – Kino mit einem Soundtrack zum Mitsingen. 99+/100 Th. Weltklassewein. (05/2015)

Gotes Blanques - Blanc del Priorat; 2014 weiß;

100% Grenache Blanc von Trauben aus hoch gelegenen Weinbergen der Gemarkung La Morera de Montsant, nur im Tank ausgbaut. Gute, belebende Säure, angenehm am Gaumen mit schöner Frische, exotisch fruchtige Aromen, dazu ein paar weiße Blütennoten. Mineralisch im Nachhall. Sehr schön zu trinken, er überrascht am Gaumen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2015)

Gotes del Priorat; 2014 rot;

Puristisch, einfach gestrickt, geradeaus und fruchtig. Wirkt am Gaumen relativ leicht und hat weniger Rückgrat, deutet einen komplizierteren Jahrgang an, der ein wenig an 2008 erinnert. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2016)

Portal del Priorat; Negre de Negres; Priorat – El Molar; 2014 rot;

Noch etwas verschlossen. Am Gaumen relativ einfach, aber schmeichelnd. Will Zeit, wirkt noch sehr jung. Samtenes Tannin. Hat nicht die Tiefe früherer Jahrgänge und kommt sicher nicht an den genialen 2012er heran. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (04/2016)

Portal del Priorat; Somni; Priorat – El Molar; 2014 rot;

Sehr duftende, offene und ansprechende Nase, etwas leicht wirkend – im Stil des Jahrgangs. Am Gaumen eine süße Frucht und ein ziemlicher Wall aus Tanninen. Eher leichterer Körper, trocknet hinten heraus etwas am Gaumen. Schließt nicht an frühere Jahrgänge an, aber er besitzt dennoch Potential zur Größe. Er braucht Zeit und ist laut Aussage von Alfredo Arribas genau so gewollt. 95+/100 Th. Großer Wein.

94+ VP (04/2016)

Portal del Priorat; Tros del Clos; Priorat – El Molar; 2014 rot;

Sehr offene Nase, anspringend und noch üppiger als beim Somni, parfümiert und mit sehr voller Aromatik. Carignan – Alarm in der Nase. Auch hier im Stil vieler 2014er, eleganter und tiefer, in der Aromatik mehr Würze, weniger Fruchtsüße, aber sehr nobel. Braucht Zeit zur Entfaltung, pur, geradeaus und sinnlich. Will sich zur Weltklassesportlerin entwickeln, zeigt Muskeln, aber kein Gramm Fett. 97+/100 Th. Weltklassewein.

96+ VP (04/2016)

Gotes Blanc; 2015 weiß;

Sehr duftig und mit einer dieser jetzt sehr üppigen Nasen ausgestattet, die für diesen Jahrgang in weiß typisch scheinen. Schön klar und geradeaus, ein Mix aus heller Frucht und weißen Blüten. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

90+ VP (04/2016)

4 Gotes; 2015 rot;

Sehr heller Rotwein aus Weißglasflasche, könnte man auch für einen dunkleren Priorat – Rosé halten. 100% Grenache aus sehr jungen Trauben, vier verschiedene Grenache – Klone. Ausbau z.T im Tank, z.T. Im Beton, Mazeration Carbonique. Sehr einfach und unkompliziert, fruchtig geradeaus. Für Fans der simplen Genüsse. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2016)

14°. Ansprechende Nase. Am Gaumen eine Tanninwand, sehr reserviert. Braucht sehr viel Zeit. Hat durchaus Potential, aber im Moment ist er sehr abweisend. Das Tannin ist sehr trocknend. 87+/100 Th. Guter Wein. (04/2017)

Gotes; 2015 rot;

14°. Je 50% Grenache und Carignan. Ansprechende Nase. Am Gaumen eine Tanninwand, sehr reserviert. Braucht sehr viel Zeit. Hat durchaus Potential, aber im Moment ist er sehr abweisend. Das Tannin ist sehr trocknend. 87+/100 Th. Guter Wein. (04/2017)

Instabile; 2015 rot;

Aus dem Betontank und ohne Schwefelgabe. 100% Grenache von relativ heller Farbe. Recht einfach und klar, mit sauberer Frucht. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

90+ VP (05/2016)

Negre de Negres; 2015 rot;

Ebenfalls etwas reserviert in der Nase, insgesamt noch verschlossen. Ebenfalls wie beim Gotes noch sehr viel Tannin, aber nicht ganz so eine abweisende Wand, komplexer und runder als der vorige, auch eleganter. Dennoch beeindruckt er nicht so wie andere frühere Jahrgänge. Er hält sich noch vornehm zurück. Braucht viel Zeit. Reines Potentialtrinken. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (04/2017)

Somni; 2015 rot;

Ein sehr gutes Tanninmanagement für den Jahrgang, gehört damit zu den Empfehlungen des Jahrgangs. Schöne Frucht, tief und mit Potential, Spielt weit vorne bei den Großen mit. 96+/100 Th. Großer Wein. (05/2017)

Tros del Clos "Julius and the Sky"; 2015 rot;

Wunderbarer Carignan mit toller Fruchtsüße, so etwas kann man nicht ausspucken. Sehr ausbalanciert und zu den Feinsten des Jahrgangs gehörend. 98+/100 Th. Weltklassewein. (05/2017)

Vimut – Special Apero Priorat Red Wine; 2015 rot;

2.992 Flaschen. Im alten Stil mit oxydativem Ausbau, sehr speziell. Leichte Oxydationsnoten, dazu Unmengen von Tannin. Schräg, aber gut. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (05/2017)

Gotes Blanc; 2016 weiß;

Sehr frisch und zugänglich, Zitrusfrüchte dominieren. Schöner Essensbegleiter. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

4 Gotes; 2016 rot;

Relativ verschlossen und einfach in der Nase. Am Gaumen ebenso recht einfach und fruchtig, dann aber eine sehr aggressive Mineralik, fast schon bissig. Ansonsten klar und geradeaus, er will noch Zeit haben. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2018)

Gotes del Priorat; 2016 rot;

Leicht offene Nase, ebenfalls relativ einfach, ein paar rauchige Noten. Ausgewogen am Gaumen, eher leicht wirkend und auf Finesse spielend. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2018)

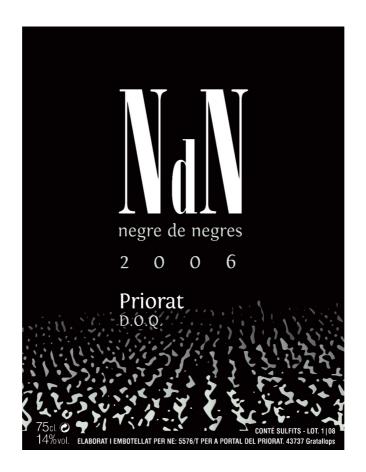
Negre de Negres; 2016 rot;

Hat Finesse und ein schönes Spiel, baut sich sehr schön im Glas auf, ist rund und schon mit viel Spaß zu trinken. Deutlich besserer Gesamteindruck als beim 2015er letztes Jahr um diese Zeit. Schöner mineralischer Nachhall. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein. (04/2018)

Gotes Blanques; 2017 weiß;

Ausbau im Zementtank. In der Nase etwas kalkige Noten, dazu auch Stahl und ein Hauch Seife, recht offen und fruchtbetont. Will noch etwas Zeit, sich zu harmonisieren. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2018)



Negre de Negres; 2006 rot



Gotes; 2008 rot



Gotes; 2009 rot



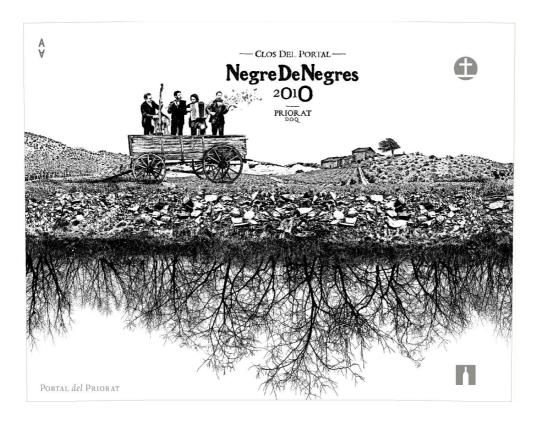
Negre de Negres; 2007 rot



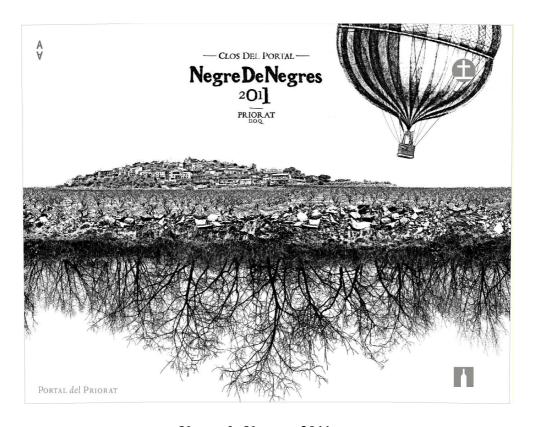
Negre de Negres; 2008 rot



Negre de Negres; 2009 rot



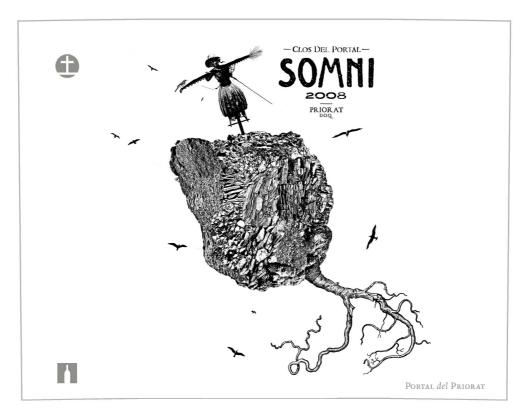
Negre de Negres; 2010 rot



Negre de Negres; 2011 rot



Somni; 2007 rot



Somni; 2008 rot



Somni; 2009 rot



Somni; 2010 rot



Somni; 2011 rot



Tros del Clos; 2009 rot



Tros del Clos; 2010 rot



Tros del Clos; 2011 rot



Der Weinberg des Clos Portal...

(Alfredo Arribas privat)



... mit herrlichen alten Rebstöcken.

(Alfredo Arribas privat)



Mit Alfredo Arribas im Clos de Portal unterwegs.



Wir schauen hier hinüber zu Cal Grau.