

# Falset

## Ferrer I Bobet

Ctra. Porrera a Falset / km. 6,5  
Falset

Telefon: 609945532

Fax: ?

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

Mail: [sferrersalat@ferrerbobet.com](mailto:sferrersalat@ferrerbobet.com),  
[eguerre@ferrerbobet.com](mailto:eguerre@ferrerbobet.com) – Verkauf und Service  
[rbobet@ferrerbobet.com](mailto:rbobet@ferrerbobet.com),  
[ifortuny@ferrerbobet.com](mailto:ifortuny@ferrerbobet.com) – Önologin,

## Weine im Führer:

F.I.B. Selecció Especial 2005 rot	99
Ferrer I Bobet 2006 rot	96
F.I.B. Selecció Especial 2006 rot	97
Ferrer I Bobet 2007 rot	93
F.I.B. Selecció Especial 2007 rot	99
Ferrer I Bobet 2008 rot	96
F.I.B. Selecció Especial 2008 rot	97
Ferrer I Bobet 2010 rot	95
F.I.B. Selecció Especial 2010 rot	96
Ferrer I Bobet V.V.2011 rot	95
F.I.B. Selecció Especial 2011 rot	99
Ferrer I Bobet V.V.2012 rot	96
F.I.B. Selecció Especial 2012 rot	96
Ferrer I Bobet 2013 rot	92
Ferrer I Bobet V.V. 2013 rot	94
F.I.B. Selecció Especial 2013 rot	96
Ferrer I Bobet 2014 rot	92
Ferrer I Bobet V.V. 2014 rot	95
F.I.B. Selecció Especial 2014 rot	96
Ferrer I Bobet 2015 rot	92
Ferrer I Bobet V.V. 2015 rot	94
F.I.B. Selecció Especial 2015 rot	96
F.I.B. Selecció Especial 2016 rot	96

## Winzer / Önologe :

Sergi Ferrer – Salat, Raül Bobet; Isabel Fortuny

Neue Bodega mit gewaltigen aufgerebten Terrassenanlagen und einem architektonischen Meisterstück, dem « Ufo » hoch über der Straße von Falset nach Porrera.

Das Projekt wurde 2002 von zwei Freunden Sergi Ferrer – Salat und Raül Bobet begonnen. Während Sergi der Sohn eines verstorbenen katalanischen Geschäftsmannes ist, hat Raül bereits wichtige Weinbauerfahrung als einer der führenden Önologen bei Torres.

70 ha. Land mit besten Llicorella Böden in einer der steilsten und kühlestn Unterzonen wurden gekauft, von denen 22 ha. bestockt wurden. Der Rest wurde naturbelassen, um günstige Voraussetzungen für biologisch – orientierten Weinbau ohne Insektizide usw. zu bekommen.

Man hat auf den eigenen Rebanlagen zwischen Porrera und Falset Syrah, Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Viognier gepflanzt, kauft aber auch Traubenmaterial aus alten Grenache und Carignan zu.

Auch wenn man voraussetzt, dass die Größe eines Weines im Weinberg entsteht, so wurden dennoch beim Bau des Kellers alle Voraussetzungen geschaffen, um die Weine nach modernsten Erkenntnissen der Kellertechnik zu verarbeiten. So wurde die Anlage nach dem Schwerkraftprinzip gebaut, so dass ein mechanisches Umpumpen nicht notwendig wird. Die Trauben werden einzeln abgebeert und selektiert und anschließend in kleinen Gärbehältern, meist aus Eichenholz, nach Sorten und Lagen getrennt schonend vinifiziert. Anschließend werden die Weine in feinsten französischen Barriques für mindestens 15 Monate ausgebaut, bevor die Weine ungeschönt und ungefiltert abgefüllt werden.

Der Stararchitekt Miquel Espinet I Mestre hat versucht, das gewaltige und auffällige Gebäude dennoch ganz in das Landschaftsbild zu integrieren, was wohl am deutlichsten auffällt, sieht man das Ensemble aus der Vogelperspektive.

Im Mai 2005 wurde ca. ein Drittel einer neuen Syrah – Anpflanzung Opfer einer kriminellen Handlung, großflächig wurden damals ca. 8000 junge Rebstöcke mit einem Herbizid getötet. Kein Wunder, dass die Bodega nun einer gut bewachten Festung gleicht.

Die ersten Weine wurden 2005 herausgegeben.

Der Ferrer I Bobet 2005 besteht aus 53% Carignan, 35% Grenache, 7% Syrah und 5% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in französischen Fässern (erste und zweite Belegung) ausgebaut.

In den Folgejahren wurde der Anteil zugunsten alter Carignan deutlich verschoben, in den letzten Jahren finden wir eine Cuvée – Zusammensetzung von 65% Carignan, 34% Grenache und 1 % Cabernet Sauvignon. Inzwischen liegt der Ferrer I Bobet 15 Monate lang in den Fässern.

Der Ferrer I Bobet Seleccio 2005 besteht aus 85% Carignan, 10% Grenache und 5% Cabernet Sauvignon, 15 Monate in neuen französischen Fässern ausgebaut.

Bereits der 2006er besteht aus 95% alten Carignan (aus ca. 100 Jahre alten Reben) und nur noch 5% Grenache, 18 Monate in den Barriques gereift, wobei man auf leicht bis medium getoastes französisches Holz setzt. In den Folgejahren wurde dies so beibehalten.

Die Weine werden nicht geschönt und nicht gefiltert.

Auf vorherige Anfrage kann das Weingut inzwischen auch gerne besichtigt werden.

## **Weine:**

Ferrer I Bobet	PG : 2
Ferrer I Bobet Vinyes Velles	PG : 3
Ferrer I Bobet Seleccio	PG : 4-5

## **Verkostungsnotizen:**

### **Ferrer I Bobet Selecció Especial; 2005 rot;**

Der erste Jahrgang! Sehr komplexe, wunderbar offene Nase, kompletter Spaß auf allerhöchstem Niveau. Sehr tief. Nahezu perfekt, könnte irgendwann ganz oben ankommen. Einfach ein großartiges Vergnügen. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Aus der Magnum. Tief, betörende Nase, schokoladige Noten am Gaumen, sehr dicht, fein verwoben. Einfach wunderbare Mineralik, großartig zu trinken. 98+/100 VP  
(05/2018)

### **Ferrer I Bobet; 2006 rot;**

Eine Cuvée aus 65% Carignan und 35% Grenache mit einer sehr offenen, anspringenden Nase. Eine der besten Nasen bei der Vergleichsprobe in Falset ! Er zeigt jahrgangstypisch viel Finesse und wirkt superharmonisch. Er braucht noch ein wenig Zeit, verspricht aber große Ambitionen und macht neugierig auf die bereits im Handel befindlichen 2005er. 94+/100 Th.

Warmer, eleganter Duft mit viel Finesse und einem Strauß voller Frühlingsblumen. Am Gaumen kernig mit viel Fruchtsüße, gute Balance, im Abgang sehr fein und elegant. Guter Einstieg, hätte ich so nicht unbedingt erwartet. 94 VP  
(05/2008)

15°; aus alten Grenache und Carignan – Reben von Costershängen.

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit funkelnem Kern. Anspringende sehr komplexe und offene tiefe Nase, wird immer verzaubernder. Ganz schwer zu fassen. Im Grunde schon perfekte und fordernde Sinnlichkeit. Saftig und elegant, super ausgewogen und trinkig, sinnlich und sexy. Zum in den Arm nehmen und tanzen. Ekstatisch, einfach tanzen und träumen. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Feine, mineralische Nase, braucht viel Luft und legt dann deutlich zu. Am Gaumen schöne Schiefermineralik, frische Frucht, dichter Extrakt, vielschichtig, feines Tannin. 96+ VP

Runde 2 (blind): Nach wie vor ganz groß, aber er muss jetzt anderes vorbei ziehen lassen. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Mineralische und sehr noble Nase, baut sich wunderbar im Glas auf. Am Gaumen feine rote Frucht, dichte Mineralik, extraktreich, sehr harmonisch, vielschichtig und elegant. 96+ VP

Runde 3 (offen): Offene, betörende Nase, am Gaumen elegant und ausgewogen, kühl und sinnlich. Insgesamt unverändert zur 2. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Noble und sehr elegante Nase, betörend und offen. Am Gaumen sehr fein, frisch, elegant mit feinem Extrakt und dichter Mineralik, legt sich wunderbar an den Gaumen, top! 97+ VP  
(10-12/2016)

### **Ferrer I Bobet – Selecció Especial; 2006 rot;**

Viel Stoff, aber auch sehr parfümiert. Irgendwo zwischen einer Parfümerie auf den Champs d'Elysee und den Llicorella Felsen des Priorats. Mineralisch und ausgewogen. Hier kann noch ein großer Wein draus werden. Abwarten. Würde ich gern ausführlicher verkosten.

94+/100 Th.

(05/2009)

15°; 100% alte Carignan von Costershängen

Runde 1 (blind): Schwarzrot. Reife und intensive offene Nase, sehr nobel, wird mit Luft immer komplexer und tiefer, großes Nasenkino. Bleibt frisch und intensiv. Verführerisch. Eine Nase zum Liebhaben. Am Gaumen sehr würzig, orientalischer Basar trifft auf Porrera, Klar und kühl, super nobel und geschliffen. Druck am Gaumen und elegant. Noch jung, aber extrem rassig. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Sehr feine Nase, ganz feiner Duft nach schwarzer Frucht, Zartbitterschoko. Am Gaumen zupackende Mineralik, dichte Frucht, feiner Extrakt, feines Tannin, jugendlich. 96+ VP

Runde 2 (blind): Legt deutlich zu, ist runder und tiefer, jetzt ganz nah der Perfektion. Wunderbarer Erlebniswein. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Schwarze, sehr geheimnisvolle Nase, am Gaumen betörende Mineralik, schwarze Frucht, dichter Extrakt, jugendlich, macht Gänsehaut, erst ganz am Anfang der Trinkreife. 97+ VP

Runde 3 (offen): Schließt nahtlos an die 2. Runde an. Nahe der Perfektion. Ein mustergültiger Top – Priorat seines Jahrganges. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Knallernase, dicht und elegant mit betörender Mineralik. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, herrliche Mineralik, feiner und dichter Extrakt, legt nochmals deutlich zu und hat noch Potential. 98+ VP

(10-12/2016)

### **Ferrer I Bobet; 2007 rot;**

Ein sehr harmonischer und sehr trinkiger « kleiner » Wein. Wo nehmen sie in 2007 alle nur immer dieses Understatement her. Nichts an diesem Wein ist klein, alles groß... Sexy, sehr eleganter, weiblicher Wein – große Verführungskunst. 95+/100 Th.

Sehr feine, mineralische und schmeichlende Nase. Am Gaumen vibrierend, elegant, schöne Mineralik, und sehr lang. Der kleine Wein ganz GROSS!

Chapeau - meine Bedenken hinsichtlich der futuristischen Bodega und dem ganzen Drumherum werden mit diesem Wein einfach weggewischt. 96+ VP

(05/2009)

Blind: Noble, sehr würzige und parfümierte Nase, auch am Gaumen bleibt der parfümierte, weibliche Eindruck. Verführerischer Wein mit gewisser Finesse und leicht schrägem Charakter, dennoch durch und durch Priorat. Ich vermute Ferrer I Bobet. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind: Eher verschlossen, dann parfümierte Nase. Am Gaumen eher leicht, sehr trinkig, ganz sanfter Abgang, wirkt etwas eindimensional, wobei der Abgang nachhallt. 88 VP

2 Tage später offen nach verkostet: Heute weniger exotisch, aber in meinen Augen immer noch ein exzellenter Wein. Mir gefällt es, wie er aus der Reihe sticht. 93+/100 Th.

Exzellenter Wein.

5 Tage später offen nach verkostet: Offene, exotische und noch immer parfümierte Nase, aber nicht mehr so aufdringlich wie am Freitag. Eine etwas gezähmte Schönheit und sehr schön zu trinken.

94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(07/2010)

Tag 1 (offen): Offene parfümierte Nase, die sich mit Luft immer mehr öffnet. Am Gaumen voll und kirschbetont, auch etwas likörig und mit einer schönen Schiefernote versehen.  
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Wirkt nach wie vor voll, parfümiert und auch etwas alkoholisch. Zugleich punktet er aber auch mit einer schönen Frische und einer typischen Porrera – Aromatik. Macht in der Nase immer mehr auf und legt auch am Gaumen etwas zu. Wäre höher bewertet worden ohne die alkoholische Note. So bleibt er wie in der ersten Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert zur zweiten Runde, in der Nase verhaltener, aber am Gaumen ernsthafter und tiefer und weniger likörig. Sehr harmonischer Gesamteindruck. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind am 19.12.: Üppige anspringende Nase, ein Fruchtmix in einem Kupferkessel, metallische und Schiefernoten, sehr komplex und tief, wie in der Nase, so auch am Gaumen. Sehr berührend und verführernd, sexy, sehr harmonisch, tief und vielschichtig. Sehr großes Kino. Klar und frisch wie eine Quelle im Schiefer. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 22.12. (Platz 4 in der Blindprobe): Immer noch sehr groß und überzeugend, aber nicht mehr ganz in der Spitzenliga spielend. Überzeugt noch immer, aber ohne Gänsehaut. Zu stark ist die unmittelbare Konkurrenz heute. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(11-12/2014)

### **Ferrer I Bobet – Selecció Especial; 2007 rot;**

Sehr noble, offene Nase, enorm reife Frucht und sehr viel Trinkvergnügen, vor allem durch eine unerwartet kühle Art. Viel Spaß im Glas – auch hier wird ein Weltklassewein in 2007 auf den Markt kommen. 97+/100 Th.

Und dann kaum zu glauben, noch eine Steigerung. 100% Carinena - ein Nasentier par Excellence und am Gaumen von allem noch ein gewisses mehr.

Ich bekomme Gänsehaut, was für ein Wein. Top of Priorat! Die volle Punktzahl ist zum Greifen nah..... 99+ VP  
(05/2009)

Was für eine tiefe sexy Nase, ganz großes Kino. Explodiert förmlich am Gaumen. Ein riesig großes Tier von Wein, viel Kraft, prärente Frische und Mineralik. Ein kompletter und typischer 2007er. Weltklassewein. 97+/100 Th.  
(04/2011)

15°; 100% Carignan alte Reben.

Runde 1 (blind): Schwarzrot. Die Nase der Probe überhaupt. Und der Gaumen hält mit. Perfektion in der Flasche. Es geht nur anders gleichgut... 100/100 Th. Perfekter Wein.

Runde 1 (blind): Dichte, sehr betörende Nase, Finesse pur, mir fehlen die Worte und es stellen sich die Haare an den Armen auf, ein untrügliches Zeichen für Ferrer Bobet VV. Am Gaumen die perfekte Eleganz, ganz feine Frucht, feinsten Extrakt, vielschichtig, frisch mit Finesse ohne Ende, ganz feiner langer Abgang. Absolut Top. 100 VP

Runde 2 (blind): Einfach nur perfekt. 100/100 Th. Perfekter Wein.

Runde 2 (blind); Unfassbar, das Ende des 2007er Feuerwerks zumindest für heute, aber mit welcher eleganten Rakete, die Haare an den Armen stehen eh schon lange hoch, Am Gaumen Eleganz pur, Trinkseide, alles fein, elegant, frisch, vielschichtig, Finesse ohne Ende, welch feiner gaumenstreichelnder Extrakt im Abgang, Priorat-Ekstase, ein Meisterwerk. 100 VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert. Ein Carignan – Traum, der insgesamt diese großartige Probe vom ersten Riecher bis zum letzten Schluck dominiert. Prioratperfektion pur. 100/100 Th. Perfekter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Absolute Killernase, die keine Gefangenen macht. Dicht, zutiefst betörend, besser kann ich mir eine Carinyena Nase nicht vorstellen. Am Gaumen gehen mir die Superlative aus, schließt nahtlos an die beiden Vorrunden an, ein Wein der mich von ersten Schluck einer Verkostung in 2009 begeistert hat, die Erwartung war sehr hoch und wurde zu 100% erfüllt. Priorat- und Carinyenahimmel, ein Meisterwerk. 100 VP  
(11/2017-01/2018)

### **Ferrer I Bobet; 2008 rot;**

70% Carignan und 30% Grenache jeweils alter Reben. Offene kirschfruchtige Nase, etwas Schokolade, sehr frisch und elegant am Gaumen. Frauen verführerisch oder durch Frauen verführt? Das bleibt die offene Frage. Großer Wein. 95+/100 Th.  
(05/2010)

Blind: Noch etwas verschlossen in der Nase. Am Gaumen ein süßlicher Kern, zeigt Potential auf einen gut trinkigen und ausgewogenen Wein unter dem Eindruck süßer, reifer Frucht und schiefziger Mineralik. Recht leicht und im Kontext des Jahrgangs. Exzellenter Wein. 93+/100 Th.

Blind 2. Tag: Hier baut sich in der Nase schon leichte Spannung auf, dunkle Aromen bestimmen das Feld. Eine insgesamt sehr schöne, aber noch kleine Nase, würzig. Dunkle Frucht und Gewürze am Gaumen. Macht auf jeden Fall Spaß. Insgesamt jahrgangstypisch leicht, aber auch frisch wirkend, eine leichte Süße bei nicht versteckter Mineralik. Macht Spaß und lässt sich bereits jung schön trinken. Sehr guter Wein. 92+/100 Th.

4. Tag (offen): Offene dunkle Nase, die immer wieder neue Duftnuancen offenbart, vielschichtig und parfümiert. Am Gaumen mit toller Harmonie, recht tief und mit geschmacklichen Raffinessen und Finesse versehen. Hat insgesamt auch vom Spaßfaktor deutlich zugelegt. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.

5. Tag (offen): Unverändert zum Vortag. Was für eine tolle Nase. 94+/100 Th.  
(01/2011)

In der Nase würzig und mit exotischer Aromatik, am Gaumen sehr frisch und etwas voller als viele 2008er im Schnitt. Bestätigt ebenfalls die Verkostung vom Januar. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2011)

Runde 1 (blind): Für die Nase braucht man einen Waffenschein, extrem nobel und tief, perfekter Riechtraum. Am Gaumen typisch 2008, megaelegant und ausgewogen, baut dennoch Tiefe auf, sehr sinnlich und verführerisch mit feinsten Nuancen. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Betörende schwarze Frucht, feine Mineralik, dunkle Schokolade, Nasentier! Am Gaumen dichte, aber sehr elegante Frucht, perfekte Balance, sehr feines Tannin, feiner langer Abgang. Perfekt zu trinken, macht Riesenspaß! 96+ VP

Runde 2 (blind): Macht eindrücklich klar, dass wir hier sehr weit an der Spitze des Jahrganges sind. Unverändert. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Wunderbares Parfum, sehr nobel und elegant. Was für ein Nasentier! Am Gaumen sehr nobel und elegant mit betörender feiner Würze, begeisternde Schiefermineralik, sehr feines Extrakt und sehr feines Tannin. Genial! 97+ VP

Runde 3 (offen): Unverändert. Das ganz große Kino. Und immer noch so frisch wie am ersten Tag. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr feine, mineralische Nase. Heute nicht ganz so betörend. Am Gaumen nach wie vor sehr nobel und elegant mit feiner Würze und feiner Mineralik, feiner langer Abgang. 95+ VP  
(10-11/2018)

### **Ferrer I Bobet Selecciò Especial; 2008 rot;**

Ein sehr üppiges, fast erschlagendes Nasentier – ganz toll und exotisch. Voll in der Linie der besten 2008er, sehr elegant und mit enormem Tiefgang – sollte sich durchaus in der Jahrgangsspitze wiederfinden. Er zeigt die Finesse der besten 2008er, hat Eleganz und Frische, ist kein Kraftprotz und zeigt typische Porrera – Aromen. Sexy. 97+/100 Th. Weltklasse.  
(05/2011)

Blind 1. Tag: Sehr animierende sexy Nase, exotisch und würzig, am Gaumen süßlich, viel reife Frucht. Eleganz und Exotik bestimmen diesen eventuell etwas vordergründigen Wein. Recht üppig das Ganze. Lang mit mineralischem Nachhall. Hat das was mit altem Carignan aus Porrera zu tun? 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Exotische, nahezu perfekte Nase, wandelbar, vielschichtig, sexy. Am Gaumen Wild, exotisch und würzig. Ich vermute den Wein von Ferrer I Bobet. 98+/100 Th. Weltklasse.

4. Tag (offen verkostet): Selektion aus alten Carignan von Costers – Hängen der Gemarkung Porrera. Noch immer ganz großes Aromenkino. Unverändert. 98+/100 Th. Weltklassewein.

9. Tag (offen verkostet): Lehnt sich auf ganz hohem Niveau verbleibend minimal zurück. 97+/100 Th. Weltklassewein.

13. Tag (offen verkostet): Auch hier brennt selbst nach knapp zwei Wochen nichts an, nach wie vor ein superelegantes Nasentier mit Exotik und Würze. Ä Draum, wie der Sachse zu sagen pflegt. 98/100 Th. Weltklassewein.  
(07/2011)

### **Ferrer I Bobet Vinyes Velles; 2010 rot;**

Sehr schön duftend, würzig, Gewürzbasar, bleibt sich im Stil treu. Sehr offen in der Nase. Auch am Gaumen würzig und parfümiert, dazu eine schöne lebendige Frische. Zeigt etwas Druck, auch wenn er kein Kraftprotz ist. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

14,5°. Blumen und Gewürze, ein Parfümladen oder besser noch eine Alchimistenküche, Moschus, männliche Parfüms, sehr offen und feinziseliert in der Nase. Am Gaumen leicht explodierende Aromen, sehr lebendig und eine schöne Frische, recht voll. Zeigt nicht zu viel Holz und ist im Nachhall wieder sehr parfümiert. 95+/100 Th. Großer Wein.

(09/2013)

**Ferrer Bobet Selecció Especial; 2010 rot;**

100% Carinyena aus verschiedenen Lagen, mindestens 420 m hoch, verschiedene Hangausrichtungen und mindestens 75 Jahre alte Reben.

Beeindruckt erneut durch seine Eleganz, gepaart mit viel Frische und guter Mineralität, fällt insgesamt nicht gegen die Vorgängerjahre ab. Sehr stark ausbalancierter Jahrgang, der von nichts zu viel, aber von allem genug hat. Das scheint auch ein generelles Charakteristikum der besten Weine des Jahrgangs zu werden. Weltklasse 97+/100 Th.

(05/2012)

Etwas verhalten in der Nase für den Moment, aber in Linie zum einfachen Ferrer I Bobet, deutlich tiefer und nobler, sehr eleganter Nachhall, sehr schöne Balance, alles perfekt im Lot. Vielleicht nicht ganz die Tiefe eines Doix, aber dennoch Weltklasse. 97+/100 Th. Jahr für Jahr sehr überzeugend.

(05/2012)

Sehr üppige Nase, sehr kühl, nicht nur aristokratische, sogar majestätische Noblesse. Dunkle, nach Porrera passende Aromen am Gaumen, alles gut strukturiert. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Etwas verschlossene Nase, der Gaumen deutet den großen Wein schon an, braucht aber noch viel Zeit. Nicht so expressiv und großartig wie 07 oder 09. Ich vergebe auch hier ein Doppelplus.

95+ VP

(05/2013)

100% Carignan, 18 Monate im Fass. Anfangs noch sehr verschlossen, braucht Luft, öffnet sich im Glas dann langsam immer mehr. Viel Schiefer, etwas Brombeere, wird dann immer dichter und kompakter in den Aromen. Deutlich mehr Kraft als der Vinyes Velles, dazu viel Eleganz und eine schneidende Mineralik. Ein sanfter langer Nachhall mit einem samtigen Tannintepich. Ein sehr typischer 2010er, der noch sehr viel Zeit haben will, damit er alles zeigt, was er jetzt andeutet. Wird im Glas immer fokussierter und klarer, sehr typische dunkle Carignan – Aromatik. Die Säure muss sich noch etwas besser einbinden, aber klar ist, dass das eines Tages ganz großer Stoff sein wird. Momentan noch zu verschlossen für eine noch bessere Bewertung, obwohl er schon jetzt einen Punkt mit Luft zulegen kann. Er startet mit 97+/100 Th. und hört auf mit 98+/100 Th Weltklassewein.

(09/2013)

**Ferrer I Bobet Vinyes Velles; 2011 rot;**

15°; aus alten Grenache und Carignan Reben von Costers – Hängen in der Gemarkung Porrera, unfiltriert und ungeschönt abgefüllt

Sehr schönes ansprechendes Parfüm, einladend und sexy, sehr kühle Noten. Intensive, üppige Frucht. Erneut sehr schön. 95+/100 Th. Großer Wein.

Phantastische Nase, sehr ausgewogen und elegant am Gaumen. Feine Aromen. Sehr überzeugend.

96+VP

(05/2013)

Tag 2 (blind): Dunkle Nase, nobel, leicht offen. Kirschtig, sehr fruchtbetont auch am Gaumen – eine Fruchtbombe auf sehr hohem Niveau. Blaubeere im Abgang, sehr klar und direkt – ich tippe mal auf den Nita. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (blind): Sehr kühle Nase, macht immer mehr auf, wiederum der Eindruck einer richtig guten

Fruchtbombe. Bestätigt sich. 94,5+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein

Tag 6: Legt weiter leicht zu und zeigt heute Größe. Harmonisch, tief und elegant, wandelt sich deutlich zum seriösen Erlebniswein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11: Immer noch enorm fruchtig und frisch. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(06/2014)

### **Ferrer I Bobet Selecció Especial Vinyes Velles; 2011 rot;**

Sehr üppige, intensive und aromatische Nase, sehr nobel und parfümiert, aber nicht erschlagend. Dicht, sexy und verführerisch. Biedert sich dabei nicht an, sondern setzt die Reize wohldosiert und hochwirksam ein. Am Gaumen kraftvoll zupackend. Das sehr schöne Tannin verweist auf eine sehr lange Haltbarkeit und eine gute Entwicklung. Langer, toller Nachhall und erneut einer der Spitzen der Show. Wenigstens 98+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2013)

Ganz tiefe Nase, sehr ausdrucksvoll, ganz großer Stoff, so wie wir es hier kennen – auch in diesem schwierigen Jahr nahe der Perfektion, vielleicht einer der jahrgangsbesten Weine? 99+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2014)

### **Ferrer I Bobet Vinyes Velles; 2012 rot;**

Wow! Sehr offene, fast explosive Nase, schöne Tiefe, typisch für die Porrera – Weine. Schwarzwälderkirchkuchen. Sehr seriös, samtenes Tannin, schön rund. Beeindruckt!. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2014)

### **Ferrer Bobet Selecció Especial Vinyes Velles; 2012 rot;**

Aus verschiedenen Lagen rings um Porrera, mindestens 420 m hoch gelegene Parzellen unterschiedlicher Ausrichtungen, meist Nordwest, 85 bis 100 Jahre alte Reben. Auch hier brennt nichts an – auf dem hohen Level der Vorgängerjahre, zeigt ebenfalls Eleganz und Tiefe und gehört wieder in die Top-Liga. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2014)

Im Stil des Jahrganges etwas leichter und von kühler Noblesse zeugend. Sehr elegant, sehr rund und ausgewogen. Zärtlich verführend. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.  
(05/2015)

Sehr dunkle und noble Nase, schon offen. Eine betörende Black Bitch, sexy. Sehr ausgewogen am Gaumen, elegant und mit schöner Tiefe. 96+/100 Th. Großer Wein.

95+ VP  
(05/2016)

### **Ferrer I Bobet; 2013 rot;**

Der einfache Wein aus eigenen jungen Reben. Leicht offene und fruchtbetonte Nase, ausgewogen und mit nicht zu viel Tannin. Schon gut zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

92+ VP  
(05/2016)

**Ferrer I Bobet Vinyes Velles; 2013 rot;**

Wilde Kräuter und Blumen, eine frische feuchte Wildblumenwiese, sehr duftend. Man läßt sich den Jahrgang nicht entgehen. Könnte sich zu den Besseren hin entwickeln. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.  
(05/2015)

Etwas dunklere Aromatik. Im Stil des 2013er Jahrgangs momentan noch etwas verschlossen, sehr typischer 2013er. Am Gaumen dann aber schon deutlich offener als in der Nase, sehr rund und elegant. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

93+ VP  
(05/2016)

**Ferrer Bobet Selecció Especial Vinyes Velles; 2013 rot;**

Noch etwas kantig und noch viel Tannin, leider auch etwas trocknend. Ansonsten aber Anlagen auf eine gute Zukunft. Dennoch weniger begeisternd als in den meisten anderen Jahrgängen in diesem Stadium. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)

Etwas verschlossen, wie sollte es auch anders sein? Öffnet sich mit Luft im Glas etwas, wird dann aromatisch und stoffig am Gaumen. Vielversprechend und vom Potential her deutlich über dem 2014er, eine Klasse drüber. Ebenfalls sehr frisch, aber noch viel zu jung und nicht für den schnellen Genuss gemacht. 97+/100 Th. Weltklassewein.

96+ VP  
(04/2016)

Wird im November 2016 in den Verkauf kommen. Sehr ausgewogen, schöne Carignan – Frucht. Tiefe und leicht bittere, typische Porrera – Noten, etwas voller als der 2012er, aber momentan weniger Trinkspaß als bei diesem. Spielt mehr in der Zukunft und könnte noch deutlich zulegen. 96+/100 Th. Großer Wein.

96+ VP  
(05/2016)

**Ferrer I Bobet; 2014 rot;**

Neuer kleinerer Wein aus lediglich eigenen Weinbergen, überwiegend Carignan, dazu Syrah, etwas Grenache und ein klein wenig Cabernet Sauvignon. 1. Jahrgang. Sehr frisch und rund, zeigt Potential, weniger konzentriert als die Weine aus alten Reben. Teurer und besser als Prioratbasisweine. Preislich ein wenig unter dem Vinyes Velles. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2015)

50% Carignan, 25% Grenache, 20% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon von den jungen Reben aus dem eigenen Weinberg. Deutlich einfacher als der Vinyes Velles, rotfruchtig. Etwas säuerliche Früchte, viel Tannin, etwas rustikal. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr schön zu trinken, etwas leichter, leicht trocknendes Tannin. 92+ VP  
(05/2017)

**Ferrer I Bobet Vinyes Velles; 2014 rot;**

70% Carignan, 30% Grenache. Sehr ausgewogen und armatisch, macht schon sehr viel Spaß. Sehr schöner Erfolg für den Jahrgang und eine sehr viel versprechende Zukunft. Vielleicht sogar bislang der beste Ferrer I Bobet Vinyes Velles. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr mineralisch, feines Tannin, genial, betörend, tolle Kräuterwürze, großartig 95+ VP  
(05/2017)

**Ferrer I Bobet Selecció Especial; 2014 rot;**

Relativ helle und durchscheinende Farbe, kühl und elegant, wirkt auch wieder im Stil des Jahrgangs sehr leicht, kühl und elegant, hat dann eine erstaunlich schöne Länge. Es entwickelt sich dann mit Luft eine schöne fleischige Frucht, dazu samtene Tannin. Für den Jahrgang sehr gelungen. 96+/100 Th. Großer Wein.

95+ VP  
(04/2016)

Sehr kühl, weniger voll als der 2015er, aber auch er braucht viel Zeit. Auch hier sind die Tannine das beherrschende Element. Er hat sich zudem etwas verschlossen. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(04/2017)

Der aktuelle im Verkauf befindliche Jahrgang, etwas verhaltener in der Nase, sehr rund, nicht so viel Körper, eher schlank, aber auch sehr feminin und elegant, sexy und den Gaumen streichelnd. 96+/100 Th. Großer Wein.

Noch mächtiges Tannin, aber großartige Anlagen, herrliche Mineralik. 96+ VP  
(05/2018)

Sehr elegant und leicht, sehr schön am Gaumen, macht viel Spaß, kann aber noch einige Jahre Keller vertragen. Noch viel, aber feines Tannin. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Noch mächtiges Tannin, aber großartige Anlagen, herrliche Mineralik. 96+/100 VP  
(05/2018)

**Ferrer I Bobet; 2015 rot;**

Überwiegend Carignan, etwas Grenache, jeweils 5% Cabernet Sauvignon und Syrah. Von den eigenen selbst gepflanzten, jüngeren Weinbergen. Klar, fruchtig, geradeaus und ausgewogen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr schöne weiche Cuvée von den jüngeren Weinbergen. 92+/100 VP  
(05/2018)

**Ferrer I Bobet Vinyes Velles; 2015 rot;**

Sehr schön, weich, elegant. Samtene Tannin. Schöne Zukunft. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Sehr weich, tolle Aromatik, fein, sehr schön zu trinken, macht jetzt schon viel Spaß. 94+/100 VP  
(05/2018)

**Ferrer I Bobet Selecció Especial; 2015 rot;**

Fassmuster mit ebenfalls viel Tannin, aber durchaus ansprechend und nobel, deutlich trinkiger. Aber auch er gibt längst nicht alles preis. Dieser Jahrgang wirkt auch hier jung sperriger als andere. Warten lohnt aber sicher. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(04/2017)

**Ferrer I Bobet Selecció Especial; 2016 rot;**

Fass-Muster. Sehr frisch, ein sehr schöner femininer Wein, klassisch. Er explodiert förmlich am Gaumen, sehr aromatisch. Wunderbarer, vielversprechender Carignan. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Fantastische Nase, Waldbeerjoghurt, feines Tannin, schöne Eleganz, weiter beobachten! 96+ VP  
(05/2018)

Ähneln stilistisch dem 2014er. Elegant, weiblich, verführerisch. Wird einmal sehr viel Spaß bringen.  
97+/100 Th. Weltklassewein.

Noch im Fass. Phantastische Nase, Waldbeerjoghurt, feines Tannin. Schöne Eleganz. Beobachten.  
96+/100 VP  
(05/2018)



Das „Ufo“ – die ultramoderne Produktionsstätte des neuen Cellers Ferrer I Bobet. (KPW)  
Hoch oben über den Reben thront das futuristische Gebäude der gut bewachten Anlage.



Weinberg und Kellergebäude von Ferrer I Bobet. (FK)



Im Mai 2010...

(YH)



... besuchen wir mit Christian Pesch (links) und Klaus-Peter Werner (rechts) Ferrer I Bobet. (YH)



Blick über den Weinberg auf die Straße Falset – Porrera.

(YH)



Das Meiste hier sind Neuanpflanzungen in Terrassen, aber auch Costers – Form.

(YH)



Steile Costershänge zwischen Falset und Porrera. Die Weinberge befinden sich in beiden Gemarkungen, aber in einem Guss. (YH)



Weite Blicke in die Umgebung von Porrera

(YH)



Weinberg mit Schaltzentrale... - bis hinauf zur Kuppe ist noch alles Ferrer I Bobet – Besitz. (YH)



Hier haben wir Terrassenweinberge.

(YH)



Im Mai 2010 frieren wir Deutschen im Priorat ein wenig. Der Himmel verspricht Regen.

(YH)



Auch hier darf neben den Reben wachsen, was wachsen will...

(YH)



Alte Bäume blieben ebenso stehen.

(YH)



Auch Ferrer I Bobet setzt auf Nachhaltigkeit.

(YH)



Elena Güerre – die Marketingmanagerin führt uns durch die Weinberge.

(YH)



Elena zeigt uns stolz die Weinberge von Ferrer I Bobet.

(YH)



Wir sind hier bereits recht nahe an Porrera.

(YH)



Nach der Tour durch die Weinberge kehren wir zurück zum Cellar.

(YH)