

Gratallops

Alvaro Palacios, S.L.

Polígon 6, Parcela 26
Gratallops

Telefon: 977839195

Fax: 977839197

Web: -

Mail: bodega@alvaropalacios.com

Weine im Führer:

Les Terrasses 1991 rot	91
Clos Dofi 1993 rot	92
Les Terrasses 1994 rot	90
Finca Dofi 1994 rot	95
Les Terrasses 1995 rot	92
Finca Dofi 1995 rot	94
Les Terrasses 1996 rot	92
Finca Dofi 1996 rot	94
Les Terrasses 1997 rot	94
Finca Dofi 1999 rot	95
Les Terrasses 2000 rot	92
L' Ermita V.V. 2000 rot	97
Finca Dofi 2002 rot	86
Les Terrasses 2003 rot	88
Finca Dofi 2004 rot	95
Finca Dofi 2005 rot	97
Les Terrasses 2006 rot	91
Finca Dofi 2006 rot	93
Camins del Priorat 2007 rot	93
Camins del Priorat 2008 rot	90
Les Terrasses 2008 rot	93
Finca Dofi 2008 rot	96
Gratallops V.d.Vila 2009 rot	94
Finca Dofi 2009 rot	96
Camins del Priorat 2010 rot	93
Les Terrasses 2010 rot	91
Gratallops V.d.Vila 2010 rot	95
Finca Dofi 2010 rot	95
Les Terrasses 2011 rot	93
Finca Dofi 2011 rot	96
Les Terrasses 2012 rot	90
Gratallops V. d.Vila 2012 rot	95
Les Terrasses 2013 rot	94
Finca Dofi 2013 rot	96
Les Terrasses 2014 rot	94
Finca Dofi 2014 rot	96
Gratallops V. d.Vila 2015 rot	95
Finca Dofi 2015 rot	95
Gratallops V. d.Vila 2016 rot	95
Finca Dofi 2016 rot	96

Winzer / Önologe:

Alvaro Palacios; Joan Asens Masdeu

Alvaro Palacios besitzt ca. 25 ha. eigene Weinberge – darunter den legendären L' Ermita.

Der aus der Rioja stammende Palacios hatte nach seinem Weinbaustudium in Bordeaux unter anderem auf dem Pomerol Gut Petrus gearbeitet. Eigentlich sollte er früher oder später das Weingut seines Vaters in der Rioja, Herencia Remondo, übernehmen und weiterführen, aber die Wege seiner Leidenschaft führten in zunächst ins unwegsame Priorat, in welches er sich auf Wanderungen mit seinem damaligen Gefährten Rene Barbier verliebte. Gemeinsam machte man zum Spaß ein wenig Wein in dieser urwüchsigen und wilden Gegend. Aus dem Spaß wurde plötzlich Ernst, als nicht der Rioja Wein auf der Gault Millau Olympiade geehrt wurde, sondern völlig unbeabsichtigt der Wein aus dem Priorat, den man mit einigen Kritikern und Journalisten quasi zum Frühstück getrunken hatte.

Mit 24 Jahren gründete er 1989 also seine Bodega im Priorat und machte sich als Jüngster gemeinsam mit seinen Mitstreitern Glorian Daphne, Rene Barbier, Luis Pérez und Carlos Pastrana an die Revolutionierung des Gebietes. Mit seinem Clos Dofi (Dofi bezeichnet dabei den Jüngsten in einer Gruppe), der Eleganz mit Kraft vereint, war er schon bald in aller Munde – aber erst der erste « Über drüber »-Wein des Gebietes, der L' Ermita ließ es zu, dass der junge Alvaro sich von den anderen abhob...

Abgehoben scheint er bis heute ein wenig, sei es, dass seine Weine exklusiver im Preis gestaltet sind, sei es von der Seltenheit her, ihn zu treffen oder der Uneinnehmbarkeit seiner Festung – die neue Bodega, ultramodern und funktionell seit dem Jahr 2000 etwas außerhalb des Dorfes errichtet, empfängt keine Besucher... Auch Alvaro, im Gegensatz zu den anderen Pionieren, bekommt man selber kaum in der Öffentlichkeit zu sehen. Aber der Schein trügt...

Er konzentriert sich auf das für ihn Wesentliche – und das ist und bleibt für ihn Wein machen... Natürlich ist er auch ständig auf der Reise zwischen seinen drei Weingütern in den verschiedensten Teilen Spaniens – allein schon daher trifft man ihn nur schwer.

Er hat nun inzwischen ebenfalls die Bodega seiner Eltern in der Rioja übernommen und widmet sich der Mencia-Traube in der noch relativ unbekanntem DO Bierzo. Hier arbeitet er biodynamisch und gibt eine ganze Reihe einzelner Lagenweine heraus.

Seine große Liebe aber gilt nach wie vor dem Priorat. Und derjenige, der das Glück hat, Alvaro Palacios persönlich kennen zu lernen, der begreift, dass auch dieser junge Mann, der ein Ausbund der Unruhe und Quirligkeit ist, in Wahrheit sehr offen, entgegenkommend und ein freundlicher wie auch leidenschaftlicher Winzer ist, der stolz und mit fast kindlicher Freude seine Weine präsentiert und sie gern auch mit anderen teilt.

Es war ein Erlebnis, mit anzusehen, wie er sich im November 2007 für die wahnsinnig toll gelungenen Muster seiner 2007er Fässer begeisterte, das Leuchten in den Augen beim Präsentieren der Fassproben war keine aufwändig organisierte Show, es war simple und pure Freude.

Vielleicht mag Alvaro den Rummel um seine Person weit weniger, als man gemeinhin annehmen könnte. Wenn man als Freund und Teilhaber der Leidenschaft vor ihm steht, dann erkennt man den netten Menschen von nebenan, dessen oft einziger Ausgleich und Entspannung eine Wanderung am frühen Morgen durch die tolle Natur des Priorats ist.

Der Les Terrasses als Basiswein (ca. 200.000 Flaschen jährlich) stammt von zugekauften Trauben aus hunderten kleinen Parzellen aus insgesamt sieben Gemarkungen, viele dieser Parzellen enthalten alte Grenache und Carignan Reben. Jahr für Jahr wird hier streng ausgelesen, um den Terrasses seinen Charakter – Verslossenheit plus Finesse – den eines alten traditionsbewußten

Prioratweines alter Machart zu geben. Ein sehr gelungener Einstieg in die Komplexität der Prioratweine, der sich aber auch erst mit den Jahren erschließt. Ein zehn Jahre alter 1997er (ein angeblich kleineres Jahr...) trat einen eindrucksvollen Beweis an, dass Alvaro Palacios sich hier keinesfalls zu viel vorgenommen hat.

Der Finca Dofi (ca. 20.000 Flaschen pro Jahr) stammt von 12 ha. des gleichnamigen Besitzes, unterteilt in mehrere Parzellen unterschiedlicher Böden, Hangneigungen und Himmelsrichtungen. Er ist der Ausdruck des modernen Priorats – dem privilegierten Gebiet großer Weine. Die Llicorella ist hier außerordentlich reich an Mineralien und Erzen, was den kühl – distinguierten Charakter des Weines hervorruft, um den Wein etwas moderner zu machen, finden hier auch Cabernet Sauvignon und Syrah neben den traditionellen Priorat-Sorten ihre Berechtigung.

Der L'Ermita ist einer der privilegiertesten Weinlagen des gesamten Priorat, ein großartiges, schattenspendendes Amphitheater unterhalb der alten Kapelle Nuestra Senora de la Consolacion. Enorm steile, felsige Hänge in Nordostlage beherbergen über 70 Jahre alte Grenache-Rebstöcke, aber auch Carignan und ein wenig 30 Jahre alten Cabernet Sauvignon. Mit etwas über 2 ha. Weinbergsgröße ist die Rarität natürlich vorgegeben. Maximal 4000 bis 5000 Flaschen dieses Ausnahmeweines, oft weniger - einer der Ikonen des spanischen Weinbaus, können jährlich verteilt werden.

Der L'Ermita Weinberg wird biologisch bewirtschaftet, bei der Arbeit helfen das Pferd Tecla und der Muli Moreneta. An den Rändern der Rebzeilen finden wir Rosen. Der Hang ist in Terrassenform angelegt, wie auch die Hänge für den Finca Dofi, der ebenfalls biologisch bewirtschaftet wird. Auch dort helfen drei Tiere bei der Arbeit im Weinberg.

Peinlich wird darauf geachtet, dass nur bestmögliches Lesegut in der ultramodernen Kellerei verarbeitet wird. Am Sortiertisch machen 20 Leute die Auslese der besten Beeren für den Ermita per Hand, für den Dofi werden 10 Leute beschäftigt. Ganzjährig sind sieben Leute im Keller beschäftigt, neben 20 weiteren in den Weinbergen. Wert gelegt wird auf eine sehr langsame Fermentation der Trauben, ein 45 Tage dauernder Prozeß ist hier die Regel. Die Weine ruhen dann in einem eindrucksvollen und gigantisch wirkenden Keller, der selber die Form eines halben Fasses hat, die Wände und die Decke sind holzverschalt und dann so mit Beton verarbeitet, dass man ein Holzmuster immer noch erkennen kann. Ganze 900 Barriques lagern hier. Ein Anlick, der eine Gänsehaut verursacht, so eindrucksvoll ist er.

In den letzten Jahren kamen noch zwei neue Weine hinzu. Zunächst ein neuer Einsteigerwein namens Camins del Priorat. Er besteht aus meist zugekauften Trauben aus dem gesamten Gebiet der DOQ und vereint neben hauptsächlich Grenache und Carignan Trauben auch Cabernet und Syrah in der Cuvée – der Wein ist nur geringe Zeit in gebrauchten Fässern ausgebaut und soll schon früh zugänglich sein. Der erste Jahrgang 2007 war ein sehr schöner Erfolg.

Ebenfalls 2007 kam ein neuer Wein namens Gratallops heraus, der aus fünf Lagen der Gemarkung Gratallops stammt: La Solana de l'Ermita, Capelles, Socarrats, Obagues und Coll de Falset. Hier wird versucht, dem Charakter des Dorfes gerecht zu werden. Die bisher von uns verkosteten Jahrgänge deuten an, dass dieser Wein durchaus das beste Preis-Genuss-Verhältnis des gesamten Portfolios der Prioratweine von Alvaro Palacios haben könnte. Auf jeden Fall ist dieser Wein ein Zugewinn.

Weine:

Camins del Priorat	PG : 1-2
Les Terrasses	PG : 2-3
Gratallops	PG : 3-4
Finca Dofi	PG : 5
L'Ermita	PG : 6

Verkostungsnotizen:

Les Terrasses; 1991 rot;

Sehr schön und noch immer jung wirkend, 92/100 Th. (11/1998)

Feiner ansprechender spanischer Stil, dennoch nicht so überzeugend wie vor etwa drei Jahren, habe ich dazwischen den wahren Höhepunkt verpasst? 89/100 Th. (06/2001)

Clos Dofi; 1993 rot;

Wirkt extrem verschlossen, auch mit viel Zeit sehr leise Nase. Etwas Mandel, Marzipan, leichte Kirsche. Am Gaumen das gleiche Spiel - wirkt wie ein schlafender Riese. Wirkt sehr elegant. Abwarten und hoffen. Keine VP (10/2003)

Das Bukett war anfangs sehr einladend, geschmacklich war das erste Glas auch überzeugend, aber dann... Der Wein verschloss sich mehr und mehr an der Nase und auch am Gaumen und nach einer halben Flasche hatte ich das Gefühl, nur noch kraftvolle raue Tannine, wie bei einem zu jungen Madiran zu spüren...

Alle Trinkreife - Hinweise erfahrener Spezialisten standen auf "Wein im Höhepunkt" und dann so etwas. Selbst am Folgetag konnte ich den Wein nicht verstehen... Hinter einer dichten Tanninmauer war da zwar noch was zu erahnen, aber sollte das von Größe zeugen? Der Wein ließ mich ratlos zurück – mehr als sehr gute 91,5/100 Th. kamen nicht zusammen, in der Kategorie, in der der Dofi spielt, ist mir das eindeutig zu wenig. (03/2004)

Les Terrasses; 1994 rot;

Der Wein mit dem bei mir alles begann. Initialzündung!

Im Herbst 1995 bei einem Weinhändler probiert und ich bekomme immer noch Gänsehaut wenn ich daran denke, als ich das erste Mal an diesem Glas geschnuppert habe. Was für ein Duft - genial! Die damals gekauften 12 Flaschen habe ich peu a peu mit viel Spaß getrunken, und mich seit dem weiter im Priorat umgeschaut.....

Anfangs beeindruckende Frucht, die sich mit der Zeit abbaut - in den letzten Jahren dann Richtung feine Mandeln, Marzipan gewandelt.

Macht immer wieder viel Freude. Eigentlich immer um die 90 VP - bisher keine fehlerhafte oder korkende Flasche. (mehrfach getrunken)

Finca Dofi; 1994 rot;

Für mich die Versöhnung mit den Weinen von Alvaro Palacios, ein großartiger und reifer Dofi, der keine Badewanne und auch nicht viel Luft braucht und dennoch herrlich präsent ist. 7 Bewertungen zwischen 92 und 97 Punkten anlässlich einer 22 Weine umfassenden Spanienprobe; Durchschnitt

94,5/100 - Platz 1

Für mich großes Kino mit 97/100 Th.

94/100 VP

(03/2007)

Der Unterholz und Pilzduft befremdet in diesem Wein etwas – insgesamt zeigt sich, dass diese Flasche nichts mit dem 1994er Dofi gemein hat, wie ich ihn kenne. Da kein Korkton erkennbar ist, vermute ich einen Lagerfehler. Diese von Hartmut über einen Ebay - Händler erworbene Flasche zeigt deutlich das Risiko eines Kaufs aus nicht verlässlicher Quelle. Schade um das Geld. Blind hätte ich dem Wein maximal 90/100 Th. gegeben. Ich glaube nicht, dass der 1994er Dofi innerhalb eines Jahres um zwei Klassen schlechter wird...

(03/2008)

Seit der Herausgabe des Weines in meinem Keller gelagert, direkt via Händler in Spanien in meinen Keller damals.

Noch immer eine Farbe, die keinerlei Altersschimmer zeigt, die Nase offen und üppig, etwas dem Stil der damaligen Zeit folgend auf Kraft getrimmt, Waldbeerenlikör mit etwas bitterer Schokolade, sogar etwas angebranntes Pflaumenmus, betörend füllig, dann am Gaumen deutlich weniger sättigend, als man erwarten würde, schöne Llicorella – Schiefer Mineralik auf Brombeeren und eingekochten Heidelbeeren, das Tannin ganz minimal trocknend, insgesamt aber ein guter Trinkfluß, recht langer Nachhall. Man erfaßt aber einen Dofi auch schneller als einen Mogador oder Martinet, somit vielleicht nicht ganz die erwartete Größe in puncto Komplexität und Vielschichtigkeit zeigend. Dennoch ein überaus schöner Priorat der alten Pionier – Schule, schon für damalige Verhältnisse deutlich mehr Priorat als Spanien. Kein störendes Holz, kein uniformes “Ah – ein Wein aus Spanien”, er zeigt schon, wohin die Reise ins Priorat geht...

Er stört sich nicht daran, dass ich ihn jetzt für den Korkenzieher auserkoren habe, aber er zeigt auch keinen großen Willen zur Zickigkeit mehr, er ist angekommen, wo er sein will – uns das Priorat lehren und zur Ruhe aufrufen. Nein, hinüber ist er längst noch nicht, er tanzt noch immer ausdauernd bis zum letzten Glas. Er hätte auch kein Problem, noch ein paar Tage länger irgendwo rum zu liegen, aber er bedankt sich sicher nicht mit lautem Knall, sondern mit leisem “danke” dafür.

Sicher findet man so etwas heute unter den Besten in der 20 bis 30 € Klasse, doch für die damalige Zeit war es eine Pionierleistung. Und er legt im Laufe des Abends zu, will doch überzeugen, dass ein Exzellent hier nicht reicht... Dennoch, zum Großen Wein fehlt mir das letzte emotionale Argument. Ich kann aber auch verstehen, wenn jemand aufgrund eines Altersbonus diesen Wein als Groß bezeichnet. 94/100 Th.

Ohnehin werden wir hier bei einem Rahmen sein, wo man nur noch von guten, weniger guten, exzellenten oder gar großen Flaschen sprechen kann. Der Füllstand meiner Flasche war noch sehr gut (ca. 1 cm über Beginn der Schulter), der Korken zu knapp zwei Dritteln durchfeuchtet und oben quasi wie neu. Von Zustand her also sollte es eine der besseren Flaschen sein.

Der Wein selber hatte in 1994 nur 13,5° Alkohol, auch im Priorat waren die Werte da wohl insgesamt noch moderater als heute. Schon damals wurde der Wein als “Single Vineyard”-Wein ausgewiesen und 1994 war das erste Jahr, wo Alvaro nicht mehr den Begriff “Clos”, sondern den Begriff “Finca” verwendete.

(02/2011)

Les Terrasses; 1995 rot;

Wohl sicher einer der besten Terrasses überhaupt, in den früheren Jahrgängen wurde noch geübt, ab 1996 dann starke Mengenerweiterung und damit vielleicht schleichender Qualitätsverlust? Komplexer Duft, typisch Priorat. Ein Referenzwein in der Priorat-Einsteigerklasse, d.h. unter den Zweitweinen. Kann mit Genuss getrunken werden, muss aber auch nicht zwingend weg...
91/100 Th. (06/2005)

Der Nachfolgejahrgang musste natürlich auch besorgt werden, vielleicht sogar etwas besserer Jahrgang als 1994. Im Prinzip gilt das gleiche wie bereits vorher über den 1994er Terrasses von mir gesagt. Interessant, dass mir der 94er mit mehr Alter etwas besser mundet als der 95er. Aber es sind von beiden Jahrgängen noch Flaschen zur Nachverkostung da. VP (mehrfach getrunken)

Dunkles, leuchtendes Schwarzrot, etwas rauchige, dunkle Nase, aber (noch?) nicht all zu offen. Am Gaumen eine fleischige Frucht, etwas Marzipan und Milkschokolade, das ganze auf samtenem Tannin. Trinkt sich nach wie vor sehr schön und es handelt sich ja hier immerhin um den kleinen Wein... Sehr gute 92/100 Th. (11/2008)

Finca Dofi; 1995 rot;

13,5°

Blind: Recht jung wirkende Farbe, fruchtbetonter, recht moderner Duft, der sich auch am Gaumen bestätigt. Dort geht er nach einer nicht üppigen Nase dann regelrecht auf, ich vermute einen Priorat, da die Frucht sehr in Richtung Grenache orientiert ist. Der Wein ist eher fein, gibt am Gaumen aber auch Druck preis, zeigt ein eingebundenes Tannin und eine feine frische Säure. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind: 91 VP

In der Nachverkostung noch etwas unspektakulärer und nur noch exzellente 93/100. Der Dofi bleibt damit leider etwas hinter den Erwartungen zurück. Für den aufgerufenen Preis eines Dofi wünscht man sich schon mindestens einen großen Wein.
(10/2010)

Blind: Sehr elegant an der Nase, feine Frucht. Am Gaumen sehr betörend mit dichtem Extrakt, feines Tannin, bleibt wunderbar am Gaumen haften. Sehr lang! 95 VP

Blind: Leicht offene animierende Nase, elegant und einnehmend. Am Gaumen viel Stein, dazu Kirsche und Vanillesoße, am Ende Schiefer im sehr langen Nachhall. 95/100 Th. Großer Wein.
(01/2017)

Les Terrasses; 1996 rot;

Kräftiger Wein, vielleicht zu früh getrunken? 91/100 Th. (06/2001)

Leuchtendes dunkles Rot, offene likörige dunkle Nase, recht tief für einen "Kleinen", aber halt auch etwas eindimensional - eben doch der Kleine... Am Gaumen viel Frucht, auch Mineralität, und recht viel Kraft. Ein schöner Kirsch Vanille Pudding mit sehr guter Länge. Am zweiten Tag unverändert und stabil. 92/100 Th. (03/2008)

Finca Dofi; 1996 rot;

Schwarzes dunkles rot; tiefe, offene Nase, üppig und von Zeit zu Zeit wabern Schwaden von komplexen Noten aus dem Glas, die verblüfften und auch im Geschmack kam beim längeren Schlürfen immer wieder noch mal was Neues auf. Enorme Mineralik am Gaumen, komplex und sehr kraftvoll, vorherrschend dunkle Früchte (Schwarzkirsche, Cassis, Brombeere) und wie gesagt dann immer noch diese schwer greifbaren Spitzen, wie platzende Duft- / Aromablasen... Nach wie vor deutliches Tannin, sehr lang... Am zweiten Tag genau so schön wie am ersten nach einigen Stunden Luft... Lange schwankte ich zwischen 95 und 96 Punkten hin und her, vielleicht liegt die Wahrheit hier auch wirklich in der Mitte. Unbestritten großer Wein. 95-96/100 Th.
(03/2008)

Nun ja – es war nicht meine beste Idee – und ausgerechnet ich hätte es eigentlich wissen müssen, dass auch die Weine von Alvaro Palacios nicht der Ausbund an Zuverlässigkeit sind. Ähnlich wie in Burgund oder Bordeaux, eine Flasche begeistert, eine enttäuscht. Und dabei hätte er der Star des Abends sein sollen, aber wer einen Dofi trinken will, muss wissen, dass es sich damit ähnlich verhält, als würde er zum Lou Reed Konzert gehen. Wenn der Meister keinen Bock hat, überläßt er der Vorband den Spaßvortritt. Der Dofi hier hatte definitiv keine Lust (mehr) – ich hatte ihn auch schon mal weit besser erlebt, aber diese Flasche hier ist sowohl stark säurelastig als auch stark austrocknend. Enttäuscht, denn der Wein war auch in den 90ern schon nicht billig. Wahrscheinlich aber ist seine beste Zeit schon vorbei, denn an einen Verschluss mag ich hier nicht glauben, eher an Altersschwäche. 92/100 Th., aber eigentlich auch nur, weil er für mich marginal ein Quentchen überm Leoville war. Reduziert man auf den Trinkspaß, dann wären es auch hier ein paar Punkte weniger.
(01/2012)

Les Terrasses; 1997 rot;

Reinfruchtiger, mineralischer Wein, recht intensiv schmeckend und viel jünger wirkend, als er eigentlich ist. Blind würde wohl niemand auf einen 10 Jahre alten Wein tippen. Assoziationen in Richtung Mandelkonfekt auf Kirschen. Eine ganz positive Überraschung und ein Wein, der mich erneut mit Alvaro Palacios versöhnt... (nach dem zuletzt gekosteten 1994er Dofi) Chapeau Bas! 94/100 Th. - ein außergewöhnlich guter Wein.

93 VP

(05/2007)

Finca Dofi; 1999 rot;

60% Garnacha, 40% Cabernet-Sauvignon, 10% Syrah und Merlot Herrlich elegante Nase - herrlicher Riechwein!

Am Gaumen perfekte Balance, schöner Extrakt, wirkt noch jugendlich, ich bin schon auf die weitere Entwicklung gespannt. 95 VP
(04/2004)

Enorm viele gemischte Kirschen in der Nase verbinden sich mit einer noblen Stallnote, Leder und Rauch. Auch am Gaumen wirkt die satte Frucht eindrucksvoll, der Wein zeigt Finesse und Kraft, Frische und Mineralik. Ein sehr ausgeglichener, harmonischer Dofi, der mir große 96/100 Th. wert ist.

Von Abbau kann man nicht sprechen, ein wenig zugeknöpfter als am Vormittag, dennoch große 95+/100 Th. Ein wenig beleidigt ist er schon, dass er in der Verkostung gegen einen 3-4fach preisgünstigeren Wein antreten muss. Und er läßt ihm knapp den Vortritt, was die momentane Trinkfreude angeht... Aber er lächelt und weiß um seine Zukunftsaussichten.

Der "letzte" Wein der Verkostung im Wallis dann Eleganz pur: Finca Dofi 1999
Elegante und beeindruckende Nase. Viel Kirsche mit rauchiger Note.
Am Gaumen kühl, wunderbare Kirschfrucht, beeindruckende Länge.
Ich vermisste etwas die Mandeln, manchmal auch leicht bitter, die ich sonst bei den Palacios -
Weinen in der Nase oder am Gaumen habe. 94+VP, auch beim 2. Test.
(10/2007)

Les Terrasses; 2000 rot;

Sehr positive Überraschung, nachdem ich die Jahrgänge 1996-1999 ausgelassen hatte.
In der Nase schon sehr dicht, eingelegte schwarze Kirschen, leichter Eukalyptusduft, helle
Schokolade.
Am Gaumen schöne süßliche Kirschfrucht, reichlich Schokolade, sehr schmeichelnd und Gaumen
auskleidend mit erstaunlicher Länge. Öffnet sich im Glas zunehmend. Sehr sehr lecker.
Punkte?? Schwierig... Ich werde auch noch von meiner Frau positiv beeinflusst - komme also
wieder über die magische Grenze und gebe 91 VP.
(01/2007)

Reiht sich nahtlos in die Reihe der schönen Weine aus dem Jahr 2000 ein, die ich über das ganze
Jahr 2008 genießen durfte. Betörende Nase, vollmundig, harmonisch aber immer noch mit genug
Biss, Kanten und Ecken. Klasse! Am 2.Tag praktisch unverändert. Hält sich sicher noch ein
Weilchen. 93 VP
(12/2008)

L' Ermita Vinyes Velles; 2000 rot;

Zunächst Waldbeerenjoghurt und eine rustikale Note in der Nase. Das legt sich aber schnell und der
Wein fängt an, zu erzählen, ist dabei nobel gekleidet und duftend und spätestens am Gaumen wird
der Spannungsbogen so erzeugt, dass ich Gänsehaut bekomme. Enorm konzentriert, tief und lang
und eigentlich noch jugendlich forsch.
Wenn das nicht der L' Ermita ist, was soll es dann sein? Weltklassewein – 98+/100 Th.

Blind: 95 VP

Auch in der Nachverkostung einige Zeit später bleibt er auf diesem genialen Niveau und bestätigt,
dass er der unangefochtene Sieger des Abends bleibt. 98+/100 Th.
Über seinen damaligen und erst recht seinen heutigen Preis darf man sich sicher streiten, es gibt
zum Glück im Priorat auch deutlich günstigere Weine, die ein ähnliches Qualitätsniveau erreichen,
dennoch muss man zwei Dinge beachten. Zum Einen hat der l' Ermita seinen Ikonenstatus über
lange Zeit aufgebaut und sich daher in einer preislichen Region etabliert, wo der Preis nicht allein
von der Qualität herrührt, sondern es ist einfach ein Liebhaberpreis, den genug Leute auf der Welt
bereit sind, zu zahlen. Zum anderen hat diese Flasche auch bewiesen, dass Spitze und Renommee
hier zusammen passen. Insofern bin ich mit diesem Ergebnis natürlich auch sehr zufrieden.
Dass dies auch im Priorat nicht jeder schafft, wissen wir. Und leider nicht nur da, wie wir mit zwei
Vega Sicilias in der selben Probe noch schmerzlich erfahren sollen.
(10/2010)

Finca Dofi; 2002 rot;

Ein Wein aus einem schwierigen Jahrgang, enorm dunkel, fast schwarz. Eine verhaltene Nase, nobel
zwar, aber wie ein trotziges Kind in der Ecke – er öffnet sich nur langsam. Am Gaumen steht die

Säure arg im Vordergrund. Der Wein ist mittelgewichtig und relativ kurz, die Finesse wird momentan von der Säure quasi an die Wand gequetscht, im Abgang bleibt deutliches und etwas grünes Tannin übrig. Schade. Im Moment komme ich mir vor wie an der Losbude. Gute 86+/100 Th und die Hoffnung, dass eines Tages doch noch mehr daraus wird, als nur der Trostpreis.
(11/2007)

Les Terrasses; 2003 rot;

Enttäuscht ein wenig und bekommt auch im Moment nicht mehr als 88/100 Th. Vielleicht gibt es inzwischen einfach zu viel davon und die Qualität sinkt zugunsten der produzierten Menge?
(05/2005)

Finca Dofi; 2004 rot;

Palacios hat sich mehr Mühe gegeben als im letzten Jahr, wo er nur den Terrasses zeigte. Dennoch war der "Repräsentant" dieses Weines auf der Fira in Falset alles andere als repräsentativ... Der Wein dagegen sehr nobel, würzig, kühl und intellektuell wirkend, facettenreich. Dennoch eine Reifenlänge hinter den bisherigen Favoriten. Ich muss halbe Punkte einführen, so eng wird es mir... 95,5+/100 Th.

60% Garnacha, 20% CS, 15% Syrah, 5% Merlot, sehr feine Nase, unglaublich ausgewogener Wein, schöne Frucht, sehr angenehme Tannine, sehr, sehr lang.
95+ VP Wer wohl den „Kerl“ ausgesucht hat, der diesen Wein repräsentiert bzw. ausgeschenkt hat, darüber wurde im spanischen Verema Forum zu Recht gelästert, für eine der führenden Bodegas wahrlich nicht zu glauben...
(04/2006)

Finca Dofi; 2005 rot;

Welch ein junger Dofi!!! Betörende Nase, vielschichtig, superelegant am Gaumen, raffiniert und alles andere als ein Blockbuster - komplett in sich stimmiger großer Wein, der erneut darauf hinweist, warum Alvaro Palacios einer der wichtigsten Winzer Spaniens ist... Dieser 2005er zeigt, dass man mit Finca Dofi noch immer rechnen muss - auch in der Jahrgangsspitze!!! 97+/100 Th.

Noble Nase, elegant und vielschichtig, schöne Schieferwürze. Verändert sich laufend. Ich gehe mit dem Glas etwas abseits, kühl und majestätisch am Gaumen macht dieser Tropfen fast sprachlos. Ganz großes Kino. 97-98+ VP
(05/2007)

Les Terrasses; 2006 rot;

Recht verschlossen, am Gaumen leicht süßlich wirkende Fruchtigkeit, eine gewisse Finesse kann man ihm nicht absprechen, auch die Mineralität kommt durch, modern und unkompliziert ist er auch, aber für den Preis erwarte ich schon deutlich mehr. Dabei bin ich mir erneut einig mit Jay Miller, auch ich gebe sehr gute 91+/100 Th.
(03/2009)

Finca Dofi; 2006 rot;

In der Nase noch sehr verschlossen, öffnet sich nur langsam, bei allen Komponenten derzeit nur Mittelmaß, ist für ihn der Zeitpunkt der Verkostung anlässlich der Jahrgangspräsentation in diesem Jahr zu früh? Im Moment bin ich nur für sehr gute 92+/100 Th. Bereit, was mir eindeutig zu wenig ist. Die Enttäuschung des Tages...

Verhalten elegante Nase. Am Gaumen hervorstechendes Holz, Balsamisch-cremige Mineralik, nobel. Braucht noch Zeit 94+ VP
(05/2008)

Camins del Priorat; 2007 rot;

Blind: Dunkle Nase, recht nobel, frischer feuchter Schiefer nach dem Regen, schon vom Bukett her sehr einladend. Explosiv am Gaumen, voll und mit Kraft und Rasse. Zeigt bereits jetzt Größe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind: Frische Nase, noble Eleganz, reife Frucht. Am Gaumen noble Frische, gleichzeitig sehr komplex, sehr sehr feine Länge. 94+ VP

2. Tag – Blind: Sehr harmonischer und ausbalancierter Wein, der am Gaumen und zuvor in der Nase zeigt, dass er bereits jung viel Trinkspaß bereiten kann. Prioratpower und 2007er reife frucht vereinen sich hier bestens. 95+/100 Th. Großer Wein.

2. Tag – blind: Sehr frisch und wunderbar harmonisch, betörend, dicht, schöne Frucht. Genialer Stoff. 94+ VP
(07/2010)

Tag 1: Frische und offene Nase, viele dunkle Früchte bei frischem Wind und mit einer kleinen animalischen Note - eher in Richtung Ledersattel. Am Gaumen steht die Mineralik noch etwas vor der Frucht, das Ganze bei mittlerem Körper und leider ganz leicht trocknenden Tanninen. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Heute eine wunderschöne Nase! Verbessert sich an der Nase wie auch am Gaumen, das trocknende Tannin ist weg, alles ist besser im Lot als am 1. Tag. Er ist dankbar über die ihm zum Atmen gegebene Luft. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Erneut ein exzellenter Wein, sehr gut ausbalanciert, eine reife Frucht, ganz leicht mit einem animalischen Hauch unterlegt. Sehr schön frisch und mit gutem Trinkfluß. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(12/2012)

Sehr animierende harmonische und mineralische Nase. Am Gaumen reife, süße Kirschen, harmonisch, feine Würze, elegant, aber auch auf sehr hohem Niveau etwas langweilig. 90 VP

Am 2.Aband praktisch unverändert. 90 VP

Am 3. Abend zeit der Wein verstärkt seine würzigen Noten, sowohl an Nase wie am Gaumen. 90 VP
(12/2012)

14°

Tag 1 (blind): Leicht offene dunkle Nase, Schwarzkirsche und Brombeere, ausgewogen. Wirkt am Gaumen recht leicht und elegant, aber auch mit Druck. Typischer 2007er mit leichter Süße und schöner Frische. Schöner mineralischer Abgang. Dreht mit Luft auf und wird üppiger. Leichter Hauch von Bitterschokolade. Macht insgesamt sehr viel Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Etwas exotischer als am ersten Tag und in der Aromatik grenachebetonter. Unverändert groß. 95+/100 Th.

Tag 3 (blind): Zeigt heute etwas mehr Tannin und scheint sich etwas zu verschließen. Nicht mehr

ganz so begeistert wie an den beiden Tagen zuvor, aber auf hohem Niveau gemeckert.
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (blind): Dunkel, schwarz, wirkt heute konzentrierter und fester, Zeigt Tiefe und legt wieder zu, wird magischer. Tolle Länge. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Immer noch ein ganz toller Basiswein mit einem sehr gutem PGV. Zwar nicht mehr so aufregend und toll wie in den ersten Tagen, aber insgesamt ein überraschend guter Kauf ohne Reue.
93/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2014)

Tag 1: Sehr dunkles Kardinalspurpur mit sehr schönem Funkeln Leicht offene fruchtbetonte Nase mit einer Dominanz von Himbeeren. Glatt und gefällig. Schöner unkomplizierter Basiswein. Alles ist an seinem Platz. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zur 1. Runde 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Tiefe und sehr dunkle Gothic – Nase, recht offen und sehr animierend. Am Gaumen sehr frisch und mit exotischer Frucht, süß und dunkel. Bittere Mandeln und Kaffee, geschliffenes Tannin. Legt mit Luft zu und begeistert regelrecht. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Etwas zurückhaltender als in der ersten Runde, jetzt eher grenachebetont wirkend. Schön ausbalanciert und gut zu trinken. Wandelbarer Wein. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2016)

Runde 1 (blind): Schwarzrot. Dunkle, leicht offene Nase mit aromatischen Schwaden. Am Gaumen eine sehr süße Frucht, gepaart mit viel Tannin. Frisch und kühl, stahliger und klar fruchtiger Eindruck, gut zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Animalische Nase, leichter Stinker, Pferd, dahinter schwarze Früchte. Nach einiger Zeit im Glas verfliegt der Stinker fast völlig, dann dominieren schwarze Johannisbeeren. Am Gaumen fein, frische Frucht, feines Tannin, schöner Extrakt mit sehr gutem Trinkfluss. 92+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert. Ganz leichte animalische Noten. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 2 (blind): Das Pferd ist weg :-), dafür grüne Paprika und dunkle Früchte. Am Gaumen frisch, sehr gut zu trinken, mit Ecken und Kanten, gefällt mir sehr gut. 92+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Auch hier ist heute weder ein Pferd im Glas, noch ein Wein am Ende. Ein sehr schöner kleiner Priorat mit Schiefer und viel Frucht, kein Ausbund an Tiefe und auch relativ kurz, aber gut zu trinken, immer noch mit ein paar Tanninecken. Hat sich wunderbar über die Dekade gebracht. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Kein Pferd, schöne Schiefermineralik, grüne Paprika, Kräuter und dunkle Frucht. Am Gaumen feine Frucht, präzise Säure, extraktreich mit feinem Tannin. Vermutlich recht hoher Cabernet-Anteil. Macht insgesamt viel Spaß und 10 Jahre sind auch für diesen "Kleinen" kein Problem. 92+ VP
(11/2017)

Camins del Priorat; 2008 rot;

Blind: Leichte "Steinbeißernase", sympathisch, am Gaumen fruchtbetont. Insgesamt einfacher

gestrickt, aber gut trinkig. Im Abgang eine kleine Explosion liköriger Noten. Sehr guter Wein. 89/100 Th.

Blind 2. Tag: Verhaltene Nase, etwas alkoholisch wirkend. Likörige Frucht. Am Gaumen eher kühl und durchaus nicht unangenehm. Nichts Auffälliges oder Besonderes, aber quasi ein Wächterwein, der an der Pforte zum Priorat steht und zeigt, wohin es gehen wird. Trinkiger als die beiden anderen Weine im Flight. Sehr gute 88/100 Th.

3. Tag (offen): Noch leicht verschlossene Nase, aber er macht im Glas auf, noble Ansätze, viele Kräuter und ein Bummel über den Gewürzbasar. Am Gaumen leicht wirkend, harmonisch und finessebetont. Schöne samtige Tannine bei präsender Frucht – eine tänzelnde kleine Diva, die sich hübsch zurechtgemacht hat, sie ist vor allem brav und nett. Schöne Kühle und Trinkigkeit. Erreicht aber nicht den genialen 2007er Erstling. Dennoch ein Wein, der der breiten Masse gefallen sollte mit dieser Leichtigkeit ausstrahlenden weiblichen Stil. Er will ausreichend Luft und bedankt sich heute mit einer deutlich besseren Bewertung. Sehr gute 91+/100 Th.

5. Tag (offen): Verbleibt ebenso auf der Höhe der 3. Verkostung. 91+/100 Th.
(01/2011)

Les Terrasses; 2008 rot;

Parfümierte und fruchtige Nase, auch Kräuter. Am Gaumen süßliche Frucht und auch Frische. Wie auch der Salmos wirkt er etwas gemacht auf mich. Jahrgangsuntypisch. Sehr gute 91+/100 Th.

94+ VP

(05/2010, Fira - Jahrgangspröbe)

Finca Dofí; 2008 rot;

Noble Nase mit jeder Menge edler Hölzer. Auch am Gaumen sehr nobel, kühl und sehr ausgewogen, sowie auch sehr harmonisch. Öffnet sich stetig weiter, zeigt eine dunkle Frucht. Ganz großer Wein. 96-97+/100 Th.

95+ VP

(05/2010, Fira – Jahrgangspröbe)

Gratallops – Vi de Vila; 2009 rot;

Der 3. Jahrgang dieses neuen Weines, der die Mitte der inzwischen 5 Roten bei Alvaro darstellt. Preislich etwa auf halbem Wege zwischen Terrasses und Dofí. Sehr dunkle Nase, viel dunkle Frucht: Brombeeren, Heidelbeeren, Schlehe, Holunder – ein wahrer Fruchtmix aus schwarzen Früchten in der Nase. Am Gaumen etwas eindimensional auf Fruchtkompott ausgerichtet, zeigt zwar eine sehr schöne Mineralität im Abgang, aber insgesamt fehlt mir hier für die avisierte Preisklasse noch ein wenig Spannung. Die Süße erscheint mir wieder sehr betont herausgearbeitet. 94+/100 Th. Exzellent.

(05/2011 – Fira - Jahrgangspröbe)

Finca Dofí; 2009 rot;

Wirkt von Anfang an deutlich tiefer, auch etwas exotisch bei einer sehr komplexen Nase. Das, was man beim Vi de Vila noch etwas vermisst hat, kommt hier heraus. Auch am Gaumen mit einer süßen reifen Fruchtnote, aber tiefer, komplexer, sehr rund und ausgewogen.

Alvaro lässt sich den Jahrgang nicht entgehen. 96+/100 Th. Groß.

(05/2011 – Fira – Jahrgangspröbe)

Camins del Priorat; 2010 rot;

14,5°

Tag 1 (blind): Kühle, recht noble Nase, dunkle Beeren. Baut am Gaumen Druck auf und zeigt sich sehr ausgewogen. 95/100 Th. Großer Wein

Tag 4 (blind): Rund und balanciert, aber ohne Tiefe. Nicht so gut wie in der ersten Runde. Guter Trinkfluß, wäre als Basiswein phänomenal, besitzt aber nicht die Tiefe für Mittelklasse oder gar Spitzenweine. 93/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 9: Fruchtbetonter, einfacher, aber immer noch sehr guter Basispriorat. Hebt zwar nicht mehr vom Hocker, lässt sich aber noch immer mit Spaß trinken. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 13: Noch immer sehr schön in der Nase, Am Gaumen etwas eindimensionaler, aber noch immer schön zu trinken. Gutes PGV und erstaunlich haltbar. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.
(01/2014)

Les Terrasses; 2010 rot;

Noch etwas verschlossene Nase, eher auf der fruchtbetonten Seite. Schöne Frische, aber üblicherweise fehlt es hier noch an Tiefgang. 91+/100 Th. Sehr gut.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Gratallops – Vi de Vila de Gratallops; 2010 rot;

Sehr schöner großer Wein. Zeigt sich in der Linie zu den früher davon getrunkenen Weinen der Vorjahre. Schnittige Mineralik und eine klare kirschige Frucht, recht tief. 95+/100 Th. Groß.
(05/2012 – bei der Nit de Vi in Marca verkostet)

Bedeutend schönere Nase und deutlich offener als der Terrasses. Noch leicht trocknendes Tannin und etwas spitze Säure im Abgang. Dennoch eine sehr vielversprechende Zukunft. 94+/100 Th. Exzellent.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Finca Dofí; 2010 rot;

Schöne tiefe Nase, sehr seriös, verspricht sehr viel, auch wenn er momentan im Abgang noch etwas unfertig und nicht ganz rund ist. Zeigt auf jeden Fall Größe. 95+/100 Th.
(05/2012 – beim Tast Professional in Marca verkostet)

Les Terrasses; 2011 rot;

Jeweils 50% Grenache und Carignan.

Ein klassischer Priorat ohne Schnörkel. Mittelloffene Nase, mittlerer Körper, klar im Antrunk, schöne schiefrige Note, passende Säure. Sehr geradeaus. Gehört zu den besten Jahrgängen vom Les Terrasses, die ich kenne.
93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Vielversprechende und sehr elegante Nase, am Gaumen bestechende Harmonie und Eleganz.

Schöne Länge. 93+ VP

(05/2013 – Tast de Professionals)

Finca Dofi; 2011 rot;

95% Grenache, 5% Carignan und Syrah. Seit etwa anderthalb Monaten in der Flasche. Sehr sexy Nase, verführerisch, aber auch professionell. Alvaro hat in 2011 einen Super – Job gemacht. Sehr elegant, nur verhaltenes Tannin, der Wein lebt mehr von der Frucht und vom Schiefer, was mir sehr gut gefällt. Frischer femininer Stil – ein Wein, der auch von einer Frau gemacht sein könnte, aber letztlich weiß Alvaro auch, was verführt... Sehr rund und harmonisch, komplexe Noten, hat Potential, ein Referenzjahrgang zu werden. 96-97+/100 Th. Großer Wein bis Weltklassewein.

Sehr feine Nase, feine Frucht, etwas Tabak. Begeisternd harmonisch am Gaumen. Feinstes, fast seidiges Tannin. Sehr langer Abgang. 95+ VP
(05/2013 – *Tast de Professionals*)

96% Grenache, 4% Carignan

Erneut eine Steigerung zum Gratallops, mehr Eleganz, mehr Tiefe und Rasse, sehr vielschichtig. Da weiß jemand genau, wie es geht, das macht richtig Spaß. Schöne Frische, langer intensiver Nachhall. Super Erfolg für den Jahrgang. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014 – *Vi de Nit in Marca*)

Les Terrasses; 2012 rot;

50% Grenache, 50% Carignan

Etwas verschlossen in der Nase, am Deutlichsten kommt die Grenachefrucht heraus. Am Gaumen sehr süß, ebenfalls eine grenachebetonte Frucht, danach eine Tanninfaust. Das Ganze muss sich noch finden. Sehr speziell, aber keine Überreife, mir dennoch im Moment zu süß und für mich noch etwas unharmonisch. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014 – *Vi de Nit in Marca*)

Gratallops – Vi de la Vila; 2012 rot;

80% Grenache, 20% Carignan aus 6 bis 8 verschiedenen Einzellagen der Gemarkung Gratallops. In der Nase etwas parfümiert, deutlich schöner und komplexer als der Terrasses. Femininer Wein mit leichter Süße, insgesamt soft, aber intensiv. Eine schöne Mineralik unterstreicht die Frucht, sehr ausgewogen. Eine deutliche Steigerung zum Terrasses, zwar auch teurer, aber zugleich dennoch das bessere PGV. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014 – *Vi de Nit in Marca*)

Les Terrasses; 2013 rot;

55% Grenache, 45% Carignan, jetzt neu aus eigenen Weinbergen der Gemarkungen Bellmunt, La Vilella Baixa und Scala Dei mit altem Rebbestand. Insgesamt verkleinerte Produktionsmenge, die zugekauften Trauben gehen in den Camins del Priorat ein. Dieser neue Terrasses wurde bereits im November 2014 abgefüllt und ist bereits im Mai 2015 im Verkauf. Sehr schöner Duft, hohe Säure und eine schöne Frische und Lebendigkeit. Überraschend gut, fast schon groß. Sehr rund, sehr ausgewogen, ein deutlicher Zugewinn und eine Kaufempfehlung. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(05/2015)

Sehr mineralisch, frisch, viel Biss, ausgewogen, langer Abgang. 93+ VP
(05/2016)

Finca Dofi; 2013 rot;

14,5°

Noch etwas verhaltener in der Nase als der Terrasses, aber sehr nobel duftende Aromen. Am Gaumen explodierend, sexy, dabei immer sehr elegant verbleibend, weniger Fruchtsüße als beim Terrasses, sehr nobel, sehr tief und hochkonzentriert. Enthält nur noch Grenache und Carignan. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

(05/2015)

95% Grenache, 5% Carignan - noch etwas verhaltene Nase, am Gaumen sehr dicht verwoben und elegant mit schöner Länge, Potential 95+ VP

(05/2016)

Tag 1 (blind): Auffallend hellrote Farbe, sehr beörende Nase, feine Frucht, Nasenparfüm. Am Gaumen frisch mit sehr betörender Frucht und feinem Extrakt, wirkt fast schlank und sehr elegant. Sehr schöne Länge. 95+ VP

Tag 1 (blind): Kardinalsrot, staubig kalkige Kirsche in der Nase, öffnet sich mit Luft immer mehr. Kräuterwürzig, wandelt sich stetig im Glas. Am Gaumen sehr kühl und mit sehr süßer Frucht, mir fast etwas zu süß. Burlatkirsche mit einem Hauch Vanille. Süßer langer Nachhall, die süße Frucht ist mir fast zu dominant und geht zumindest im jetzigen Stadium zu Lasten der Komplexität. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Sehr florale und betörende Nase, sanft und schlank, genial. Am Gaumen sehr feiner Extrakt, streichelt den Gaumen, sehr sanfter und langer Abgang. 95+ VP

Tag 2 (blind): Sehr nobel und grenachebetont, öffnet sich immer mehr. Sehr elegant und super schön zu trinken, gute Balance und ausgewogen in Süße und Mineralik. Wunderbar trinkig, spannender Wein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(01/2017)

Les Terrasses; 2014 rot;

Die Trauben stammen komplett von eigenen Weinbergen aus verschiedenen Dörfern des Priorats. Süße Frucht, klassisch geradeaus, elegant, auch Tiefe zeigend. Sehr schön für den Jahrgang. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

93+ VP

(04/2016)

Finca Dofi; 2014 rot;

Kommt ganz langsam, baut sich aber dann im Glas immer mehr auf. Zeigt Druck, ist füllig und für 2014 sehr üppig, sehr mineralischer, langer Nachhall. Gehört sicher mit zu den Besten dieses Jahrganges. 97+/100 Th. Weltklassewein.

96+ VP

(04/2016)

14,5°; 95% Grenache, 5% Carignan

Tag 1 (blind): Sehr duftige Nase, feine Frucht, 100% trinkanimierend, was für ein geniales Parfum. Am Gaumen fein und elegant, fast samtig, könnte Pater sein, falls 2014: bestellen, falls 2013: schön

ihn im Keller zu haben. 96+ VP

Tag 1 (blind): Feine, deutliche Grenachenase, verspielt und zärtlich, legt immer mehr zu, das ist Grenache vom Feinsten. Süße, reife Frucht, füllig und super lang, samtene Tannin. Wenn es ein Pater wäre, dann 2013, für den 2014er ist er mir nicht kühl genug wirkend. Aber auf jeden Fall was, was den Keller bereichert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Sehr feine Nase, betörend klare und feine Frucht mit etwas Schokopulver. Am Gaumen dicht und elegant mit sehr feinem Extrakt. 96+ VP

Tag 2 (blind): Nur leicht offene fruchtbetonte Nase, leicht verschlossen und eher einfach. Fruchtbetont und klar auch am Gaumen, gut zu trinken, aber nichts, was jetzt an die zuvor getrunkenen Weine heran kommt. Sehr gefällig, ohne Ecken und Kanten, hat aber vom Tannin her Potential, besser zu werden. Zeigt momentan unter Umständen nicht, was er kann. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(01/2017)

Gratallops – Vi de Vila; Vi de Vila de Gratallops; 2015 rot;

85% Grenache, 13% Carignan und 2% weiße Rebsorten. In der Nase sehr schön aromatisch und offen, rotfruchtig am Gaumen und dort ebenso recht offen. Im Abgang dann aber sehr viel Tannin, braucht sehr viel Zeit. Nicht so viel Körper, aber ausgewogen und ansprechend. 94-95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Finca Dofí; 2015 rot;

95% Grenache, 4% Carignan und 1% weiße Rebsorten. Relativ helle Farbe, etwas verschlossener als der Vi de Vila, aber sehr elegant. Noch sehr dicht, kompakt und recht verschlossen auch am Gaumen, wird sehr viel Zeit brauchen, besitzt aber gute Anlagen. Beschlägt den Gaumen mit Unmengen von Tannin und zeigt sich somit als wohl eher typischer 2015er. Die Zeit wird es richten. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Gratallops Vi de Vila; Vi de la Vila de Gratallops; 2016 rot;

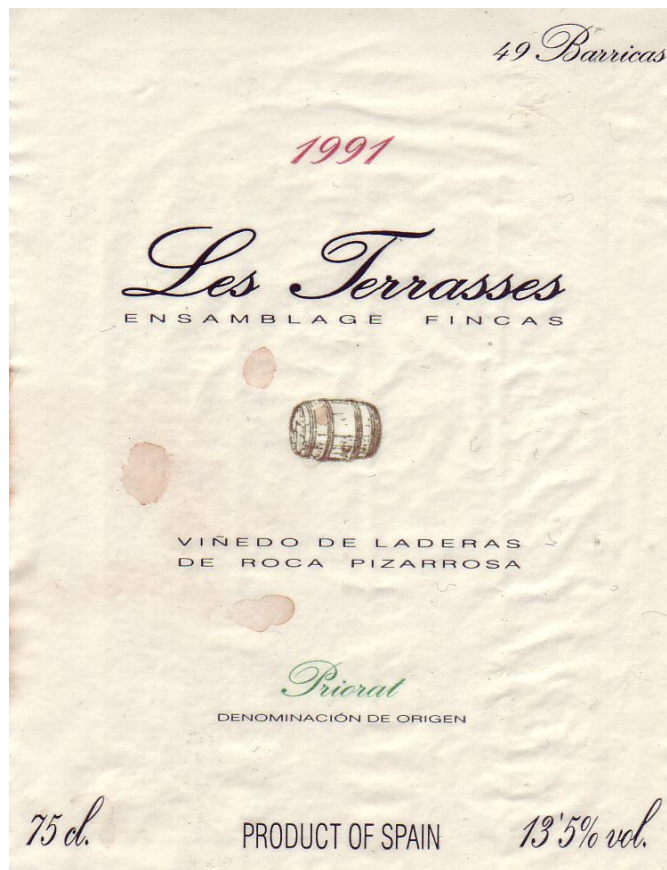
30% Grenache, 68% Carignan, 2% Weißweinreben. Schöne Mineralik, samtene Tannin, braucht noch viel Zeit, ist aber vielversprechend. Im Antrunk recht elegant, aber dann kommt der Schiefer deutlich durch. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Welch Duft. Genial zu trinken, sehr elegant. 95+ VP
(05/2018)

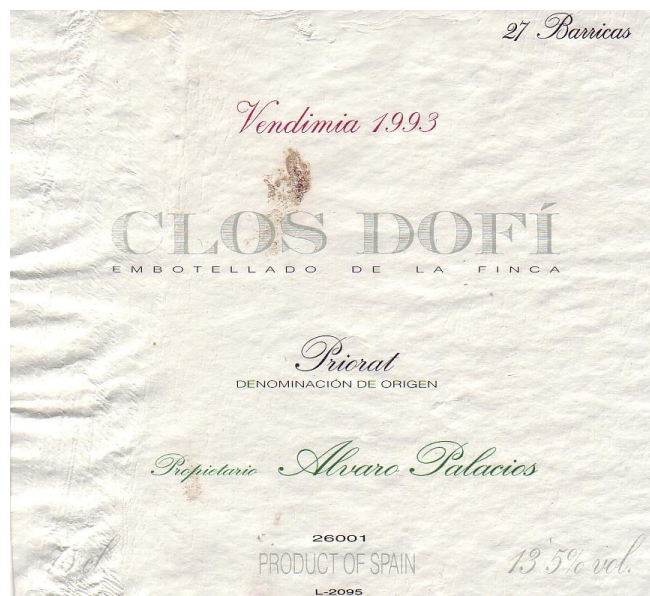
Finca Dofí; 2016 rot;

2% Carignan, der Rest Grenache knapp 98%, dabei sind aber auch ein paar Weißweitrauben. Sehr schön, weicher und eleganter als der Vi de Vila, ebenfalls noch sehr jung wirkend und viel Tannin zeigend. Zum Lagern. 96+/100 Th. Großer Wein.

Wunderbare Eleganz, sehr fein. Nase und Gaumen sehr ausgewogen. 96+ VP
(05/2018)



Les Terrasses; rot



Clos Dofi; rot (bis 1993)



Landschaft am Ermita Weinberg

(IM)



... und Blick auf das Montsant Massiv.

(IM)



Wir stehen oberhalb einer der berühmtesten Lagen im Priorat...

(IM)



L' Ermita... Die Rebstöcke können diesen phantastischen Blick jeden Tag neu genießen.

(IM)



Gemeinsamkeit zum Bordelais... - Alvaro Palacios ließ Rosen pflanzen. (IM)
Nicht nur ein schöner Farbtupfer, es hilft auch, Rebkrankheiten, wie den Echten Mehltau anzuzeigen...



Im Weinberg des legendären L' Ermita. (IM)



Im Ermita Weinberg helfen Pferd und Muli den Menschen.

(IM)



Verzicht auf Moderne – hier ist Tradition gleich Bewahrung der Werte.

(IM)



Blick auf Gratallops von der Palacios Bodega aus.

(IM)



Die moderne, außerhalb des Dorfes neu errichtete Bodega von Alvaro Palacios.

(IM)



Hier werden Les Terrasses, Finca Dofi und L' Ermita vinifiziert.

(IM)



Während Chris und ich schon hinabsteigen, fotografiert Ilja noch einmal die Tanks und Gärfässer.

(IM)



Uns erwartet der spektakuläre Barriquekeller...

(IM)



...und eine ebenso spektakuläre Lichteffektshow...

(IM)



...bei dem sich die Eindrücke stetig ändern...

(IM)



... und den Betrachtern wohlige Gänsehaut überkommt.

(IM)

Der normale Weintourist allerdings muss sich leider mit diesen Bildern zufrieden geben, da Besucher nicht empfangen werden.



Eine moderne Weinkathedrale im Priorat...

(IM)



...in vollem Glanz erstrahlt.

(IM)



Im Flaschenlager, rechts im Bild Blanca, unsere liebenswerte Führerin durchs Imperium.

(IM)



Die großen Gärfässer.

(IM)



Die Muster des 2007er Jahrgangs der verschiedenen Parzellen und Zulieferer für die 2007er Terrasses; Finca Dofi und L' Ermita.

(IM)



Der Meister beantwortet unsere Fragen...

(IM)



...und während ich mir allerhand notiere, mixt Alvaro Palacios uns einen Drink.

(IM)



Wir dürfen einige der gelungensten Partien des 2007ers verkosten.
Die Proben gibt es geschüttelt, nicht gerührt...

(IM)



... gerührt ist aber auch Alvaro Palacios, wenn er mit leuchtenden Augen von seinem (IM)
2007er Stoff schwärmt...



Schon im November 2007 attestiert er ihm Größe und zählt ihn zu seinen drei (IM)
persönlichen Favoriten unter all seinen produzierten Jahrgängen im Priorat.