

Gratallops

Buil i Giné SL

Ctra Gratallops-Vilella Baixa, km 11,5
Gratallops

Telefon: 977839810 bzw. 977830483

Fax: 977839811

Web: www.builingine.com

Mail: info@builingine.com

Weine im Führer:

Pleret 2003 rot	91
Joan Giné 2004 rot	90
Pleret 2004 rot	91
Pl. Negre Dolc 2004 r.süß	92
Pl. Blanc Dolc 2004 w.süß	94
Giné Giné 2005 rot	88
Giné Giné Rosat 2006 rosé	92
Pleret 2007 rot	94
Pleret 2009 rot	96
Pleret 2011 rot	93
Joan Giné 2012 rot	89
Joan Giné 2013 rot	93
Pl. Dolc Negre 2013 r.süß	89
Pl. Dolc Blanc 2013 w.süß	91
Joan Giné Blanc 2014 weiß	92
Giné Giné 2014 rot	88
Pl. Dolc Blanc 2014 w.süß	94
Giné Giné 2015 rot	93
Giné Rosat 2016 rosé	90

Winzer / Önologe:

Familien Buil & Giné; Marianne Berthet, Xavier Matallana

Bereits die Eltern und Großeltern der Familien Buil & Giné waren im Priorat und der Zone Falset Weinbauern. Die jetzigen Eigentümer beschlossen 1996 die Gründung des Cellers und stellten 1998 mit dem 1997er Giné Giné ihren ersten Wein, einen Joven vor. Dieser ist nach ihrem Großvater Xavi Buil Giné benannt, der einstmals Präsident der Kooperative in Falset war.

Wenngleich das Hauptaugenmerk der Weinproduktion im Priorat liegt, so wird doch das Portfolio durch Weine der DO's Montsant, Rueda und Toro ergänzt. Seit 2002 hat man in Jose Maria Vegas einen Partner aus Rueda und Toro.

Buil & Giné wollen gute Weine zum guten Preis anbieten. Dazu greift man auf 33 ha. eigenen Rebbesitz in verschiedenen Gemarkungen zurück, kauft aber auch von Traubenlieferanten zu.

Es wird traditioneller Weinbau betrieben. Auf den neu angelegten Terrassenfeldern arbeitet man der Effizienz wegen mit kleinen Traktoren, um zu günstigen Preisen produzieren zu können.

Das neue, repräsentative Kellereigebäude wurde 2005 eröffnet. Hier wird nach dem Prinzip der Schwerkraft auf den verschiedenen Ebenen gearbeitet. Ganz oben befinden sich neben den Büros zwei Verkostungssäle für Veranstaltungen aller Art und eine Küche.

Gelesen wird von Hand in kleine 8 bis 20 kg Boxen, die dann mit den kleinen Traktoren unverzüglich zur Kellerei gebracht werden und dort auf dem Selektiertisch landen, bevor sie maschinell entrappt werden. Vergoren wird bei niedrigen Temperaturen, wobei man die Trauben mit einem speziellen Durchlaufsystem kühlt. Nach einer Kaltmazeration von 3 bis 4 Tagen fermentiert das Lesegut 18 bis 20 Tage lang. Der Vorlaufwein wird für den besten Wein genutzt, der Presswein

ergibt den Joven und den Rosé. Per Schwerkraft gelangt der Wein dann von den Tanks in die Barriques, wobei für die Prioratweine nur Fässer in Erst- und Zweitbelegung genutzt werden. Noch ein Stockwerk tiefer wird schließlich abgefüllt. Nach 6 bis 8 Monaten Flaschenreife wird etikettiert und verpackt. Sehr viel wird nach Deutschland und Nordeuropa exportiert. Da hier die Nachfrage nach alternativen Verschlüssen recht groß ist, werden der Joven und der Rosé mit Schraubverschlüssen verkauft.

Sehr interessante Aktivitäten im Bereich des Weintourismus werden über die Internetseite angeboten – von Verkostungen und Seminaren bis hin zu Weintouren für verschiedenste Ansprüche. Ein Weinclub mit Rabattsystemen und exklusive Angebote zur Ausrichtung von Feierlichkeiten, Events, Tagungen, und mehr ergänzen die Aktivitäten, die auf Wunsch organisiert werden können und für die Räumlichkeiten und Equipment bereitgehalten wird.

An Weinen aus dem Priorat gibt es einen außergewöhnlich interessanten Rosé aus Grenache und Merlot, der nur zwei bis drei Monate im Tank ausgebaut wird, drei verschiedene Rotweine in verschiedenen Ausbaustufen und mit verschiedenem Rebsorten Mix, sowie zwei Süßweine (0,5 l Flaschen), von denen der Weiße aus Macabeu, Grenache Blanc und Pedro Ximenez sich besonders deutlich qualitativ abhebt.

Der Cellar hat einen Shop, in dem alle verfügbaren Weine von Buil und Gine direkt gekauft werden können. (Mo. – Sa. 10.00 – 19.00 Uhr, So. 10.00 – 15.00 Uhr, Feiertage wie Sonntags. Sollte die Tür geschlossen sein, bitte klingeln) . Auch für Rollstuhlfahrer ist der Zutritt gewährleistet. Geführte Touren durch die Weinberge und die Produktionsanlagen sind dem Durchreisenden ebenso möglich wie Verkostungen eines Teils der angebotenen Weine je nach Anspruch der Interessierten. Anfänger, aber auch Experten kommen hier auf ihre Kosten. Auch die Ausstellungen moderner Künstler können jederzeit gern besichtigt werden.

Der Kauf ist ebenso über den Internetshop www.prioratshop.com möglich.

Gesprochen wird katalan, spanisch, englisch, aber auch französisch, deutsch und russisch. Deutschsprechender Ansprechpartner: (laura@builgine.com).

Weine:

Giné Giné Rosé (rosé)	PG : 1
Giné Maceració Carbònica	PG : 1 (derzeit nicht mehr produziert)
Giné Giné	PG : 1
Joan Giné Giné	PG : 2
Pleret	PG : 3
Pleret Dolc (weiss; rot)	PG : 2 (0,5 l)

Verkostungsnotizen:

Pleret; 2003 rot;

Quasi der Pirat auf der Fira-Verkostung, als einziger hatte er nicht den 2004er dabei. Zunächst ansprechende Kaffeenase, deutliches Tannin, bricht leider schnell etwas weg und nach der Vordergründigkeit bleibt nur ein netter Small – Talk. 91/100 Th.

Der einzige 2003er während dem Showdown der 2004er, der 2004er Pleret war noch nicht bereit, mächtig Tannin, viel Power, schöne Barriquenoten, nur mit der Länge hapert es etwas 90VP
(05/2006)

Joan Giné; 2004 rot;

Er macht im Kardinalspurpur auf sich aufmerksam und kommt mit noch etwas verschlossener Nase daher, verspricht aber Gutes, zeigt Würze, Vanille, Kirschen und einen Hauch Bitterschokolade. Am Gaumen steigert er sich dann im Ausdruck, Süße und Säure spielen harmonisch miteinander. Ebenso ein Wein für den unkomplizierten Trinkspaß, aber mit etwas mehr Tiefgang. 90+/100 Th.
(02/2008)

Pleret; 2004 rot;

Schwarzrot mit funkelnem Kern, anfänglich in der Nase total verschlossen, öffnet sich nur zögerlich und verbleibt schüchtern im Glas, daher im Moment sehr schwer gerecht zu beurteilen. Am Gaumen viel zugänglicher, aber dennoch ein still ruhender tiefer See. Ein in sich gekehrter kleiner Buddha, der eine Schwarzwälder – Kirsch - Torte auf einem Steinteller präsentiert – aus Schiefer natürlich... 91+/100 Th. Da müsste noch was gehen.
(02/2008)

Pleret Negre Dolc; 2004 rot-süß;

Dunkles Rot mit bräunlichem Schimmer, offene Nase nach warmem Pflaumenkuchen mit Zimt, nicht zu süß am Gaumen und mit schöner Tanninstruktur, elegant und keinesfalls wuchtig oder schwer. Ein Süßwein, der gut zu einem Essen á la Ente mit Backpflaumen passen dürfte.
92+/100 Th. (02/2008)

Pleret Blanc Dolc; 2004 weiß-süß;

Mittleres Gelb. Kandierte Zitrusfrüchte in der Nase, am Gaumen ein exotischer Fruchtmix, viele Sultaninen und etwas mehr schmeckbare Süße als beim Roten. Der tolle Abgang ersetzt die Creme Catalan. 94+/100 Th.
(02/2008)

Giné Giné; 2005 rot;

Der Joven hat ein mittleres Rot und eine offene Nase mit einem Mix aus Waldbeeren und Kirschen, am Gaumen überwiegt die Kirsche bei gesunder Säure und mineralischen Anflügen. Er hat einen mittleren Körper bei einem leider etwas kurzen Abgang. Dafür aber Finesse und eine schöne Frische, ein moderner und gefälliger Wein, der sich zu benehmen weiß.
88+/100 Th. (02/2008)

Giné Giné Rosat; 2006 rosé;

Der zweite Jahrgang dieses Rosé – Weines kommt in einem funkelnem dunkelrosa Kleid daher und entwickelt eine intensive Nase nach Himbeersirup, Walderdbeere und Drops. Auch am Gaumen sehr intensive fruchtige Noten, er explodiert förmlich, zeigt Kraft, etwas exotische Aromen und immer wieder baut sich ein Fruchtkorb auf. Sehr frisch und ohne spürbar alkoholische Noten, was ihn sehr auszeichnet. Langer Nachhall. Ein traumhaft schöner Rosé mit sehr sehr guten 92/100 Th.
(02/2008)

Pleret; 2007 rot;

Sehr sanft, etwas zart, ja fast zerbrechlich wirkt dieser elegante Wein. Eine gute Süße-Säure Balance erzeugt ein sehr angenehmes Trinkgefühl. Kommerziell und dennoch ein typischer Priorat. Der beste trockene Rotwein dieses Erzeugers, den ich bislang kosten durfte. Bravo!
94+/100 Th. (05/2009)

Pleret; 2009 rot;

15°. Überwiegend Grenache und Carignan, dazu jeweils etwas Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Sehr offene und duftende Nase, sehr vergnüglich. Überraschend gut, sehr ausgewogen und tief, mit leichter Süße. Der wohl beste Rotwein, den ich von hier bislang kosten konnte.. Die Reife der Frucht macht ihn sehr ansprechend. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2016)

Pleret; 2011 rot;

15°

Blind Runde 1: Sehr dunkles Rot mit funkelnem Kern, erst leicht offene Nase. Mineralisch – kühl mit zurückhaltender Frucht, am Gaumen eher leicht wirkend, elegant und verspielt – kühl mineralisch. Gut zu trinken, sehr ausgewogen und harmonisch, aber ohne großes Tam-Tam und ohne Tiefe. Mineralischer Nachhall bei samtigen Tanninen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Legt leicht zu, wird in der Nase offener und ist heute sehr rund. Aber er ist auch etwas sehr gefällig und mainstreamig. Er will jedem gefallen und er schafft das auch. Was für eine höhere Wertung etwas stört, ist der jahrgangstypische, leicht bittere Nachhall. Zum Glück hier ohne trocknendes Tannin. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Sehr gefällig und kühl, ausgewogen. Hat noch gute Tanninreserven. Moderner, sehr gefälliger Wein. Legt weiter zu. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert. Sehr glatt und gefällig, ausgewogen und gut zu trinken. Für den Jahrgang wirkt er recht kühl. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2017)

Joan Giné; 2012 rot;

15°. Grenache, Carignan und ein bisschen Cabernet Sauvignon. Im Fass ausgebaut, dabei überwiegend französische Eiche, aber auch etwas amerikanische. Etwas dunklere Farbe, aber immer noch durchscheinend. Leicht offene Nase, süße, einfache Frucht mit süßlichem Nachhall. Elegant. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2016)

Joan Giné; 2013 rot;

15°

Blind Runde 1: Dunkles Schwarzrot mit schönem Funkeln. Leicht offene, dunkle und noble Nase. Sehr elegant am Gaumen, süße, reife Grenachefrucht. Insgesamt sehr harmonisch, leicht und mit Finessen. Sehr trinkig und mit gutem mineralischen Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: In der nAse verschlossener als in der ersten Runde. Am Gaumen voll und mit aromatischen Spitzen, das Tannin aber heute auch etwas trocknend. Scheint sich eher etwas

verschließen zu wollen als sich zu öffnen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Verschließt sich weiter, wirkt heute insgesamt etwas banaler und einfacher als in den Blindproben. Einfach auch am Gaumen, fruchtbetont und geradeaus. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 10: Wird einfacher und verliert an Spannung. Ist vielleicht eher ein gastronomischer Wein, der frisch geöffnet am meisten überzeugt und der dann daher auch schneller getrunken gehört. Dennoch hat er Entwicklungspotential, worauf auf die vielen Tanninreserven deuten, die auch nach langen Tagen noch da sind. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(03/2018)

Pleret Dolc Negre; 2013 rot – süß;

Sehr dunkle Noten, aber noch etwas verschlossen in der Nase. Erinnert im Stil etwas an Maury oder Rivesaltes Vintage. Sehr konzentriert, nicht zu süß, alles in guter Balance. Lässt sich sehr gut trinken. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2016)

15,5°; überreife Cabernet Sauvignon, Grenache und Carignan; 14 Monate Ausbau im französischen Eichenholzfass.

Tag 1: Fast blickdichtes Schwarzrot. Keller mit gärendem Wein in der Nase, am Gaumen rauchige Noten, Medizinschrank und dazu eine sehr süße Frucht, die aber gut durch das Tannin und die Mineralik gepuffert ist. Ein rustikaler Süßwein mit viel Kraft, sehr vordergründig und noch nicht so ganz im Lot. Ein Wein, der auf Kraft getrimmt ist und der noch Zeit braucht. Ist aber rustikaler und bäuerlicher als die süßen Spitzenweine, die wir haben. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Die Nase geht gar nicht, überreife Frucht, Gäraromen... ne....

Am Gaumen eher rustikal, trocknendes Tannin, Bitternoten,ne... 85 ? VP

Tag 5: Heute ausgewogen und in der Nase, als auch am Gaumen sauberer und klarer als am ersten Tag. Schöner mineralischer Nachhall. Inzwischen sehr rund und mit noch immer vielen Tanninreserven. Braucht Zeit, um sich zu harmonisieren. Nicht mehr so vordergründig, aber auch ohne Tiefe und Komplexität. Er verbessert sich, aber er bleibt weit entfernt von den richtigen großen süßen Spätweinen des Priorats. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(09/2017)

Pleret Blanc Dolc; 2013 weiß-süß;

13°; überreife Macabeu, Grenache Blanc und Pedro Ximenez; 14 Monate Ausbau im französischen Eichenholzfass. Ohne DOQ.

Tag 1: Helles Gelb. Blumenwiese in der Nase. Am Gaumen exotische Dosenfrüchte: Litschi, Ananas, Mango, aber auch Baumblüte. Hat eine eher nur zarte Süße, erinnert stilistisch an jungen süßen Chenin Blanc von der Loire. Zarter sanfter Nachhall, will reifen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr feine Nase, weiße Blüten, am Gaumen feine süße Frucht, wirkt eher leicht mit feiner Bitternote. 90+ VP

Tag 6: Sehr angenehm am Gaumen, exotische Frucht und Honig. Nicht zu süß und sehr trinkig. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(09/2017)

Joan Giné Blanc; 2014 weiß;

Grenache Blanc, Macabeu und Viognier im Stahltank ausgebaut, die Grenache dann für 4-6 Monate im Fass. Sehr frisch, parfümiert und ansprechend in der Nase. Am Gaumen gut zu trinken, ebenfalls parfümiert. Ohne Ambitionen auf Tiefe und Länge, einfacher Spaßwein. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2016)

Giné Giné; 2014 rot;

15°. Grenache und Carignan ohne Fassausbau. Sehr hell. Relativ einfach, fruchtig, nach hinten raus etwas kräuterwürzig und trocken. Sauber. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2016)

Pleret Blanc Dolc; 2014 weiß – süß;

Grenache Blanc, Macabeu und ein wenig Pedro Ximenes. Durch Herunterkühlen abgestoppt. Neben Rosinen auch sehr frische Noten. Erst im Abgang kommt noch etwas Honigsüße hinzu. Die mineralischen Noten sind ein guter Gegenpol zur Süße, der Wein wirkt sehr trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2016)

Giné Giné; 2015 rot;

15°. Grenache und Carignan an alten Reben, im INOX-Tank ausgebaut. Offene Nase, einfach fruchtig. Am Gaumen tanningeprägt, noch sehr jung wirkend, braucht Zeit. Fruchtbetonter, Charakter zeigender einfacher Basiswein. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2017)

Tag 1 (blind): Funkelndes Purpur. Noch etwas verhalten in der Nase, aber nobel und rauchig. Öffnet sich mit Luft, wirkt eher grenachebetont. Zeigt am Gaumen eine schöne Grenache Frucht, enorm schnittige Schieferplatten und viel Druck und Frische. Noch viele Reserven. Eher leichter bis mittlerer Körper, dann aber sportlich Druck am Gaumen zeigend. Sehr mineralischer Nachhall, noch etwas bissig. Gute Länge. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Schöne noble Nase, noch nicht völlig offen, aber mit guten Ansätzen. Am Gaumen elegant, fast leicht, viel samtene Tannin. Das Bissige ist weg, es gibt immer noch Reserven. Qualitativ unverändert zur ersten Probe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Sehr gut zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): Noch immer sehr harmonisch und ausgewogen. Sehr gut zu trinken, vielleicht nicht mehr ganz die Spannung der ersten drei Runden. Aber er bleibt bis zum Schluß innerhalb seiner Kategorie. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(06/2018)

Giné Rosat; 2016 rosé;

14,5°. Ca. 75% Grenache, 25% Merlot, von einem Weinberg zwischen Falset und Bellmunt del Priorat. Sehr dunkler Rosé, schöne, offene Nase, frisch und fruchtbetont. Relativ ausgewogen, leicht und fruchtig am Gaumen. Ein Rosé mit roter Seele, herausgebracht mit Schraubverschluß, was im Priorat selten ist. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein. (04/2017)

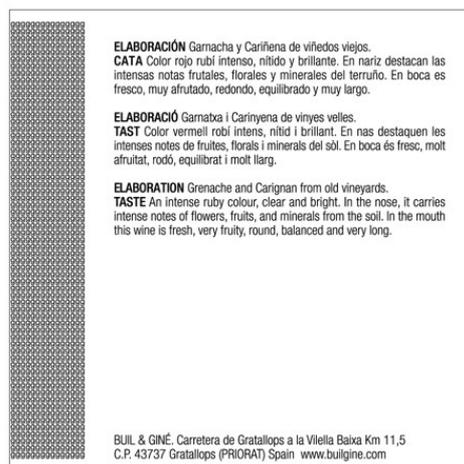
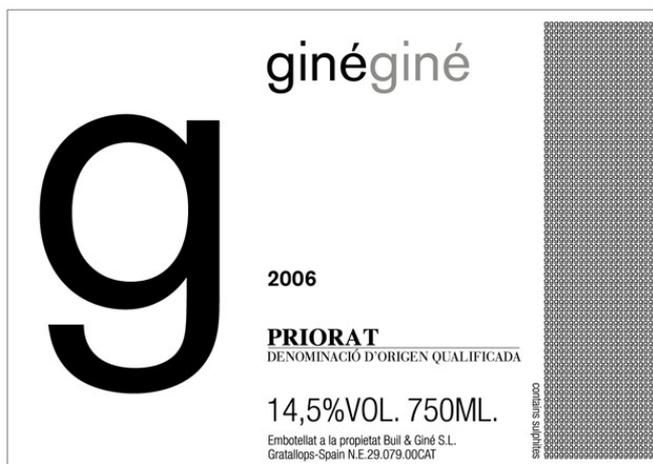
Tag 1: Sehr direkte und offene, fruchtbetonte Nase. Zu Himbeeren und Glaskirschen kommen am Gaumen noch ein wenig saure Bonbons. Sehr frisch und geradeaus, direkt und ansprechend ohne großes Chi-Chi. So soll der Sommer schmecken, unkompliziert und aromatisch. Leider etwas kurzer Nachhall. Nicht der Größte, aber sehr ehrlich. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Immer noch unkompliziert und ehrlich, aber weniger aromatisch als an Tag 1. Nimmt sich am Gaumen ein wenig zurück. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert zum Tag 2. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Kann im Ausdruck am Gaumen wieder leicht zulegen und ist jetzt insgesamt sehr rund und harmonisch. Verbessert sich wieder auf das Niveau des ersten Tages. Ein schöner Wein, sicher nicht nur für einen Sommer. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(07/2017)



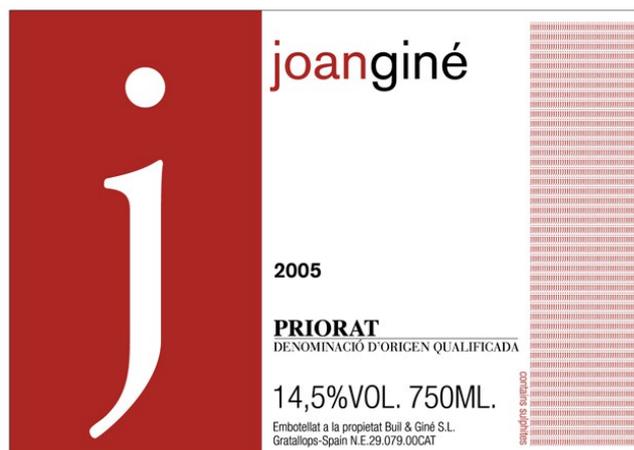
GinéGiné; rot



GinéGiné Maceració Carbonica; rot



Giné Rosat; rosé



Joan Giné; rot


pleret
2005
PRIORAT
 DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
14,5%VOL. 750ML.
 Embotellat a la propietat Buil & Giné S.L.
 Gratallops-Spain N.E.29.079.00CAT
BUIL & GINÉ S.L.

ELABORACIÓN Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon. 12 meses de crianza en roble nuevo francés.
CATA Color grana intenso con ribete rojo rubí, limpio y brillante. En nariz mineral, con predominio de frutas de bosque maduras y ligeros toques tostados. En boca muy fino y equilibrado, entrada de frutas maduras y avance de notas frescas. El final es untuoso, largo y con ligeros toques de madera.
ELABORACIÓ Garnacha, Cariñena, Merlot, Syrah i Cabernet Sauvignon. 12 mesos de criansa en roure francès nou.
TAST Color grana intens amb ribets roig rubí, net i brillant. En nas és mineral, amb predomini de fruites de bosc madures i lleugers tocs torrats. En boca és molt fi i equilibrat, entrada de fruites madures i avanç amb notes fresques. Al final es mostra untuós, llarg i amb lleugers tocs de fusta.
ELABORATION Grenache, Carignan, Merlot, Syrah and Cabernet Sauvignon. It has been aged 12 months in new French oak.
TASTE An intense scarlet colour with clear and bright ruby red trimmings. In the nose, it carries notes of minerals, with a predominance of ripe forest fruits and slightly roasted overtones. In the mouth it is elegant and balanced with a ripe fruit entrance followed by a fresh flavour with an unctuous, long finish with slight wood overtones.
 BUIL & GINÉ Carretera de Gratallops a la Vilaella Baixa Km 11,5
 C.P. 43737 Gratallops (PRIORAT) Spain www.builgine.com


BUIL & GINÉ www.builgine.com

Pleret; rot



Weinberg von Buil I Giné unterhalb von ihrer Kellerei.

(TH)



Blick hinüber in Richtung La Vilella Baixa.

(TH)



Shop im Buil I Giné – Keller.

(TH)



(TH)