

Gratallops

Celler Cecilio, S.L.

C/ Piró, 28
Gratallops

Telefon: 977839181 bzw. 977839507

Fax: 977839181

Web: www.cellercecilio.com

Mail: raquel@cellercecilio.com
celler@cellercecilio.com

Weine im Führer:

Blanc 1997 weiß	85
Negre 1997 rot	88
Negre 2000 rot	90
L' Espill 2000 rot	93
Negre 2001 rot	91
L' Espill 2001 rot	92
L' Espill 2003 rot	91
Negre 2004 rot	91
L' Espill 2004 rot	94
Negre 2005 rot	92
L' Espill 2005 rot	95
Blanc 2006 weiß	92
Negre 2006 rot	92
L' Espill 2006 rot	90
Blanc 2007 weiß	91
Negre 2007 rot	92
Blanc 2008 weiß	88
Negre 2008 rot	90
L' Espill 2008 rot	95
Negre 2009 rot	92
L' Espill 2009 rot	95
Negre 2010 rot	92
Blanc 2011 weiß	91
Negre 2011 rot	94
Negre 2013 rot	96
L' Espill 2013 rot	93
L' Espill 2015 rot	95
L' Udol 2017 weiß	88
Vi Ranci 40 ans braun	97
Vi Ranci 100 ans braun	h.c.

Winzer / Önologe:

August Vicent; Raquel Vicent; Blai Ferré I Just

Das kleine, familiäre Weingut von Cecilio Vicent wurde bereits 1942 gegründet. Cecilio Vicent war durch den Bürgerkrieg in Gratallops „hängen“ geblieben, hatte hier geheiratet und in der Kooperative gearbeitet. Da er aber keinen Wein der Kooperative in sein Heimatdorf nahe Valencia schicken durfte, musste er sich von der Kooperative trennen. Deshalb hat er Weinbau studiert, um dann in der Folge sein eigenes Weingut aufbauen zu können. Der Celler Cecilio war das erste Weingut, welches die Bezeichnung DO Priorat nach dessen Gründung im Jahre 1954 führen durfte.

Lange Jahre beschränkte man sich auf den Fassweinverkauf... Viele kauften die Weine der Familie Vicent gern en Vrac und selbst heute, in einem total modernisierten, erneuerten Keller

ist nach wie vor „Platz“ für diese traditionelle Verkaufsform. Bei meinem ersten Besuch 1999 im Celler Cecilio wurde ich völlig erstaunt angeschaut, als ich sagte, ich möchte ein paar Flaschen Wein kaufen, um sie mit nach Deutschland zu nehmen...

Heute ist es normal, dass sich Menschen verschiedenster europäischer Länder, den USA, Kanadas, oder gar asiatischer Länder bei August die Klinke in die Hand geben, um seine Weine zu verkosten oder auch in alle Herren Länder mit zu nehmen.

Die alten Kellieranlagen und Ausstattungen wurden bei aller Modernisierung nicht verbannt, sondern liebevoll im hinteren Raum der Kellerei museal zusammengestellt und können gern besichtigt werden. In diesem Raum wird auch der L'Espill ausgebaut. Alte und moderne Anlagen sind sehr gut miteinander vereint, der Besuch im Celler Cecilio ist nicht nur Gaumenfreude, sondern auch Augenweide...

Der eigene Weinberg umfasst 9 ha., bestockt mit verschiedenen Sorten im Alter zwischen 15 und mehr als 60 Jahren, die ältesten davon auf Costers Hängen. Der Weinberg der Lage Els Espills – 3 ha. mit 4500 Grenache und 1600 Carinena Stöcken bildet das Herzstück, die von Cecilio Vicent vor mehr als 60 Jahren gepflanzten Reben führen ihre Wurzeln inzwischen mehr als 8 m in die Tiefe. Die Lage Espills bedeutet so viel wie Spiegel und leitet sich von dem Spiegeleffekt ab, der dort entsteht, wenn die Sonne den Regen dort auf dem Llicorella Boden trocknet

Seit den 80er Jahren wurden neue Grenache, Cabernet Sauvignon und Grenache Blanc Stöcke gepflanzt, meist auf Flachlagen oder in Terrassenform. Diese ergeben heute den Joven und den Blanco. 2004 bis 2006 pflanzte man Grenache und Syrah. Die Parzellen heißen La Plana, La Sort, L' Aubada (die einzige Parzelle, die nicht schon im Besitz von Cecilio Vicent war) und das in El Lloar gelegene Mas d' en Corral, die einzige Parzelle außerhalb von Gratallops.

Ein Besuch im Celler, Verkostungen und Weinkauf sind möglich, eine Voranmeldung ist ratsam oder klingeln, wenn das „geöffnet“ – Schild am Tor hängt.

Äußerst freundlicher Empfang. Auch die Weine, die sich seit der Mitarbeit seiner beiden Töchter nochmals deutlich verbessert haben, sind freundliche Weine, in denen sich das Wesen Augustes perfekt widerspiegelt.

Die rasante Entwicklung in den knapp 10 Jahren, in denen ich das Weingut kenne, spricht eine deutliche Sprache – ein Insidertipp sind die Weine vom Celler Cecilio aber nach wie vor.

Weine:

Blanco (weiß)	PG : 1
Negre	PG : 1
L'Espill	PG : 2
Rancio	nicht verkäuflich

Verkostungsnotizen:

Blanc; 1997 weiß;

Guter Wein, der in seiner fetten üppigen, etwas alkoholischen Art an Weißweine der südlichen Rhône erinnert. 83-85/100 Th. (07/1999)

Inzwischen angenehm ausgereift. Der hohe Alkoholgehalt versteckt sich gut. 85/100 Th. (03/2001)

Negre; 1997 rot;

Gute Veranlagungen für einen fruchtbetonten Wein im Joven-Stil, preiswert. 87+/100 Th. (07/1999)

Sehr schön entwickelt und jetzt auf dem Reifepunkt. 89/100 Th. (12/2001)

Negre; 2000 rot;

Enorm gutes PGV! 90/100 Th. (12/2003)

L'Espill; 2000 rot;

Mehr Spanien als Priorat, deutliche "Reserva – Holz - Note", dahinter aber auch Frucht und eine schöne Länge. 92-93+/100 Th.

Wie Torsten schon schrieb, eher alter spanischer Stil, blind verkostet eher nicht ins Priorat gesteckt - 89 VP (05/2006)

Enorm dunkles Schwarzrot, anfangs noch etwas verhalten im Duft, öffnet sich aber immer mehr, nobel, Zigarrenkiste, kalter Rauch. Ein eleganter Edelmann, der von einer erstaunlichen Entwicklung zu berichten weiß und mit dem man jetzt sehr viel Spaß hat. 93/100 Th.

Zu Beginn noch verschlossene Nase, nur dezente Frucht, ein Hauch Mandel. Am Gaumen auch hier präsen Säure, schöne Würze und Balance. 91 VP (08/2007)

Blind: Dunkelfruchtige Nase, Brombeerlikör und Schokolade. Am Gaumen offen, reif und finessebetont, aber dennoch mit Kraft. Wunderschön gereifter Wein mit süßer Frucht. Auch hier wieder tippe ich auf einen Porrera – Wein, vielleicht den Coranya? 95/100 Th. Großer Wein.

Blind: Zunächst eher verhaltene Nase, die aber immer mehr aufdreht und dann mit Duft nach kandierten Früchten betört. Am Gaumen frische, reife Kirsche, mineralisch, betörend dicht, noch leicht adstringierend, langer Abgang. 92+ VP

2. Tag – Blind: Schöne satte und reife Frucht, in sich sehr stimmig und harmonisch. Hat schon Reife, aber noch weitere Zukunft, zeigt sich klar, aber auch mit subtilen Aromen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

2. Tag – blind: Sehr reife Frucht, tolle Harmonie, reif und noch mit Potential. Schöner, lange nachklingender Abgang. 94+ VP

3. Tag – offene Nachverkostung: Wunderbar komplexer Wein, präsentiert sich bei der offenen Nachverkostung sehr rassig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2010)

Negre; 2001 rot;

Kraftvolle Frucht in seidigem Tannin, komplex und lang, nur die Finesse fehlt noch ein wenig, ähnlich wie bei etlichen guten Rhône-Weinen, ein Joven der besten Art und mit ca. 9 €/Fl. ab Keller wohl fast das beste Preis/Genussverhältnis. Im Stil vergleichbar mit dem Martinet Bru, der allerdings noch ein Quentchen besser abschneidet. 91/100 Th.
(09/2004)

Enorme Fülle und fruchtige Üppigkeit, komplex und mit der 2001er leichten Süße, ohne jedoch marmeladig zu wirken, samtige Tannine, fleischig, fest und mit schöner Länge. Frische dunkle Früchte + Lebkuchengewürz. 91/100 Th. - genauso bewertet wie im September 2004...

Einer der wenigen Priorat-Weine unter 10 € und dennoch eher im oberen Bereich der sehr guten Weine angesiedelt...
(04/2006)

L'Espill; 2001 rot;

Grandioser Stoff, dicht und immer noch jung, viel Power und gute Struktur, vielleicht der Beste bisher? Kaffee, Kakao - zählen wir auf, "Marihuana", ergänzt August und lacht... Tolles PGV 94-95/100 Th.

... aber hier sind wir wieder zuhause, schöne Länge 92 VP
(05/2006)

Nichts mit Marihuana..., im Moment eher etwas bäuerlich wirkender Wein, ein wenig portiger Touch, der am 2. Tag in der Nachverkostung noch zunahm. Ein wenig enttäuschend, am Freitag 89,5/100 Th., am Sonnabend auf 91/100 Th. nach oben korrigiert, dennoch nicht mehr als ein sehr guter Wein. Hatte ich besser in Erinnerung, aber manchmal haben auch die Prioratweine schwierige Phasen...Wie hier in einer Prioratweinprobe in Bernburg.
(12/2006)

Wow! Ungemein konzentrierte betörende Nase nach Kirsche und Schokolade, setzt sich am Gaumen fort - tiefdunkler süßer Schokokuchen mit vielen reifen, tiefroten Kirschen und Schlagsahne. Großartig. Meine bisher schönste Flasche vom Celler Cecilio. Von mir nicht für möglich gehaltene 95 VP, aber heute hat alles gepasst - ein einziger Traum.
(12/2007)

Auch ich bin heute von diesem Wein wieder begeistert. Eine tiefe, animierende und konzentrierte Nase, alles sehr harmonisch verwoben und auch finde mich bei Schokokuchen und reifen fleischigen Süßkirschen wieder. Schöne Länge. 94/100 Th.
(04/2008)

Blind: Recht offene und anspringende Nase, nach roter Frucht, auch Schlehe und Vogelbeere. Am Gaumen eher einfacher gestrickt mit kraftvollem Abgang, insgesamt leicht alkoholisch. 90/100 Th. Sehr gut.

92+ VP

Blind: Hat sich am zweiten Tag stark verbessert und ist für mich jetzt da, wo er hin sollte. 94/100 Th. Exzellent. Dennoch kein Vergleich zum tollen 2000er im letzten Jahr.

92+ VP

(10/2011)

L'Espill; 2003 rot;

Sehr frucht betont, ein wenig einseitiger wie die besten Weine des Jahrganges, aber dennoch sehr gut, mal was zum Durchatmen zwischen den "Granaten". Typ "lecker"; 89+/100 Th. (04/2005)

Probe aus dem Barrique, wow – noch mal ne Steigerung 93 VP
(05/2006)

Negre; 2004 rot;

Frische, leckere Frucht, gepaart mit Mineralität und nochmals ein Beweis, dass nicht nur die Spitzen, sondern auch die Basis aus 2004 tolle Weine zaubern. Dieser nicht im Fass ausgebaute Wein glänzt erneut mit einem der besten PGV's der Gegend. 91-93/100 Th.

Der Gaumen ist noch etwas müde, wird durch diesen "Saft" aber gleich wieder wach. Schöne Sache und gutes PGV - knappe 90VP (05/2006)

Funkelndes Kardinalspurpurrot mit dunklem schwarzem Kern; kühle, fruchtbetonte Nase nach Cassis und Brombeere, dazu Waldfruchtlikör und Brombeerwein; samtene Taninne und harmonisch in Komplexität und Finesse. Der Wein wirkte allerdings auch etwas alkoholisch schwer und bringt daher nur sehr gute 91+/100 Th. auf die gegenwärtige Waage. Dennoch - super PGV. (11/2007)

Schwarzrot mit funkelndem Kern, sehr noble, schwarze, sexy Nase, sehr vielschichtig und komplex. Betörend an der Nase wie auch am Gaumen. Enorm gut zu trinken, vielschichtig, fein und auch komplex. Ein spannender, aber auch erotischer Film. Groß. Schöne Länge. 96/100 Th.

Üppige, komplexe Nase, sehr offen und vielschichtig. Macht erneut viel Spaß und ist noch immer gut zu trinken, wenn auch der ganz große Aha-Effekt des ersten Tages fehlt. Exzellente 94/100 Th.

In der Nachprobe nach dem Ranking leicht abgebaut, etwas krautige Nase, aber noch immer offen und vielschichtig. Inzwischen das, was er sein soll, ein sehr guter Basiswein. Sehr gute 92/100 Th.

Nach 6 Tagen unverändert zum 3. Tag. 92/100 Th.

Kann eine faszinierende Flasche gewesen sein, wenn man eine solche erwischt, dann sollte

man sich den Spaß gleich gönnen. Aber auch im Rahmen seiner Klasse ein wirklich sehr guter Wein, dem man ruhig eine Zeit Reife im Keller gönnen darf.

Angenehm fruchtige Nase, duftet ganz leicht nach Weihnachten, am Gaumen süße Frucht, gut gepuffert durch die Säure, trinkanimierend, bei sehr gutem Trinkfluss, mittellanger wiederkehrender Abgang. Macht sehr viel Spaß. 90 VP

Der Cecilio Negre hat etwas nachgelassen, die Frucht ging etwas verloren, dafür lassen sich jetzt kräuterige Noten finden. 89 VP - weis der Teufel was das für eine Flasche in Bernburg ist - zu gerne hätte ich einen Schluck davon.

Am 3.Tag unverändert 89 VP.

(10/2009)

Blind 1. Tag: Verhaltene, sehr mineralische Nase, frisch und mit Feuer. Am Gaumen sehr frisch und mit etwas zurückhaltender Frucht, aber ersten Reifeanzeichen. Geht nicht so in die Tiefe wie Wein 2 (der 2007er), macht aber immer noch ordentlich Spaß. Fruchtaltschale. Wirkt ebenso eher leicht und lässt sich dadurch schön trinken. 91/100 Th. Sehr gut.

Blind 2. Tag: Heute etwas voller und wärmer in der Nase wirkend, auch offener, insgesamt sehr harmonisch und gut zu trinken. Zeigt plötzlich aber auch immer mehr aromatische Tiefe und Komplexität. 92+/100 Th. Sehr gut.

Blind 3. Tag: Wirkt etwas gereifter und gesetzter, zeigt aber auch eine schöne Fülle und viel Trinkspaß. 92+/100 Th. Sehr gut.

4. Tag Blind: Ebenso kraftbetont und nobel wie Wein 1 (der 2008er), ohne die Kaffeenoten. Jetzt wunderbar trinkig und tief für einen Basiswein. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.
(12/2010)

L'Espill; 2004 rot;

Schon seit langem einer meiner Lieblinge, das PGV betreffend. Mehrfach habe ich schon über dieses Gut geschrieben... Auch der 2004er bietet einen enormen Trinkspaß für vergleichsweise wenig Geld. Weniger ernst und tiefsinnig, dafür noch etwas verspielt und mit unwahrscheinlich viel Charme, verhalten süß, aber mit Kraft. Wer ist hier wohl gemeint, der Wein oder August Vicentes Tochter, die den Wein präsentiert? Beide... Ein sehr schöner Erfolg mit 93+/100 Th

60% Garnacha, 30% Carinena, 10% CS - von 30-60 Jahre alten Rebstöcken, 12 Monate frz. Barrique, in der Nase verhaltene Frucht, angenehme Süße und Balsam im Mund, ordentlich Power, schöne Länge benötigt auch noch Zeit, gutes PGV 92 VP
(04/2006)

Sehr dunkles Rubinrot mit schönem Leuchten, leicht offene, noble Nase, dunkle Frucht, Räucherspeck, nasser Schiefer, sehr elegant am Gaumen, tolle, balancierte Frucht zwischen Süße und Säure. Seidiges Tannin, exzellent zu trinken. Er legt im Laufe der Zeit noch zu. 93+/100 Th.

Unverändert am 2.Tag, vielleicht noch etwas trinkiger. Dafür weniger üppige Nase. Es bleibt bei 93+/100 Th.
(05/2008)

Dunkles Purpurrot. Offene, dunkelfruchtige Nase, Brombeere, Schwarzkirsche, dazu eine schöne frische Mineralik und ein Hauch geraspelte Bitterschokolade. Am Gaumen explosiv, vielschichtig und mit üppiger, klarer Frucht und samtenem Tannin. Exzellente 94+/100 Th

An der Nase ein Zugewinn, üppige Würze. Sehr komplex und vielschichtig, macht viel Spaß und zeigt auch eher ungewöhnliche, exotische Facetten. Exzellente 94+/100 Th.

In der Nachverkostung nach dem Ranking am 3. Tag am Besten. Sehr noble, dunkle Nase, ein wunderbarer Wein, den man nicht zu schnell vorverurteilen sollte. Jetzt große 95+/100 Th.

Auch nach 6 Tagen unverändert gut zu trinken und wird erneut mit 94+/100 Th. bewertet. Ein sehr zuverlässiger Weinwert mit dem, was Gratallops auszeichnet, kirschige reiche Frucht und viel Schiefer, dazu immer wieder schöne Nuancen einer geschmacklichen Vielfalt und Tiefe. Macht schon viel Spaß, wird aber noch lange mitspielen. Bester L'Espill bis 2004... Für die Kategorie ein gutes PGV. (10/2009)

Tag 1: Offene, sehr dunkle und würzige Nase, karamalisierte Kräuter, vielleicht auch Marihuana (ich erinnere mich immer wieder gern an das Gesicht von August Vicent, als er dieses Aroma in seinem L'Espill ansprach), dazu recht deutlich nasser Schiefer. Am Gaumen komplex, sehr frisch. Säuerliche rote und schwarze Früchte verleihen ihm eine gute Trinkigkeit, dazu eine schöne Tiefe und auch Länge. Überraschend gut entwickelt und wirkt noch immer sehr jung. 95+/100 Th. Groß.

Tag 2: Unverändert groß, vielleicht ein ganz klein wenig geglättet wirkend, aber das ist weder Nachteil noch Makel an dieser Stelle. 95+/100 Th.

Tag 3: Weniger ausdrucksstark, weniger üppig in der Nase als zu Beginn, vielleicht nur ein Verschluss, denn der Wein wirkt keineswegs alterschwach oder müde. Mag sein, dass es auch am Mond liegt, denn heute haben wir nur ein "regular" im Mondphasen – Trinkkalender stehen und kein Bueno, wie an den Tagen zuvor. Dennoch, er bleibt mit 94+/100 Th. ein exzellenter Wein. (10/2012)

14°

Runde 1 (blind): Blickdicht. Noble, sehr tiefe Nase, sexy. Sehr facettenreich, ständig neue Eindrücke – ein Riechtraum. Am Gaumen eine deutlich süße Frucht, reif und sehr ansprechend. Voll und explosiv. Schöne Länge. Tolle Mineralik. 96+/100 Th. Großer Wein.

Schwarzer Wein Sehr offene fruchtbetonte, aber auch mineralische Nase.
Am Gaumen dichte betörende Frucht, feines Tannin, toller Extrakt. Sehr feiner langer Abgang.
Begeisternd! 95+ VP

Runde 2 (blind): Verbleibt auf ganz hohem Niveau, schließt nahtlos an den ersten Tag an. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr offene, begeisternde Nase. Am Gaumen dichte Frucht, präsen Säure, feiner Extrakt, feines Tannin. Langer Abgang. 95+ VP

Runde 3: Immer noch unverändert toller, komplexer und tiefer Wein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Etwas wilde, ungestüme Nase, die sich dauernd wandelt, feine Mineralik, Kaffee, rote und schwarze Frucht. Am Gaumen sehr fein, animierende Säure, dann wirkt der Wein heute eher etwas verschlossen, er offenbart sich nicht so wie erwartet,; Jammern auf höchsten Niveau. Sehr feiner Abgang. 93+ VP

Runde 4: Nimmt sich heute in der Nase ein wenig zurück. Am Gaumen komplex und ein wenig explosiv, aber heute hinter dem Pater zurückbleibend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Laute umwerfende Nasen heute, auch der L'Espill zieht alle Register. Zupackend am Gaumen, dicke Frucht, präsent Säure, der Wein bleibt lange am Gaumen haften. 94 VP (09/2014)

Tag 1: Sexy Nase! Sehr eindrückliche feminine Power, scheint mir noch besser als die Flasche, die wir zur großen ten years after Probe hatten, schöne Schiefernote und insgesamt schon großes Kino. Unsere englische Gastgeberin meinte „Strenght of the gorilla with loveliness of the teddy-bear“ Recht hat sie... 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Macht etwas zu und betont heute sein Tannin. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Wieder top. Lehnt sich an den Eindruck des ersten Tages an. Hat sich erstaunlich gut heraus geputzt. Großes Lob an den Celler Cecilio für diesen Klassiker! 96+/100 Th. Großer Wein. (10/2014)

14°

Tag 1: Elegant und ausgewogen, spielt auf der eher zärtlichen und leisen Klaviatur. Mittlerer Körper. Schöner schiefriger Nachhall. Sehr harmonischer Gesamteindruck. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Offene Nase, vielschichtig, komplex. Süße Kräuter, Marihuana, warmer Schiefer. Legt zu und ist sehr elegant heute. Schattenmorelle und schiefer. Sehr klar und frisch am Gaumen. Zärtlich. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Legt zu, wird tiefer und komplexer. Herrlich ausgewogen und gut zu trinken. Rund und betörend. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 10: Das letzte bisschen Grip, wie er es in der 3. Runde zeigte, fehlt heute, dennoch immer noch ein wunderschöner Wein auf dem Niveau der zweiten Runde. 96+/100 Th. Großer Wein. (06/2017)

Negre; 2005 rot;

50% Grenache, 30% Carinena, 20% Cabernet Sauvignon.

Das männlich, kraftvolle Gegenstück zum erotischen 2005er L'Espill, fruchtbetont und mit viel Extrakt und Tannin, die Magnum sollte spielend 10 Jahre überdauern, der Wein aber bereits jetzt schweinelecker... Auch hier eine unwahrscheinliche Aufwertung des einfachen Einstiegsweines, ähnlich wie beim Marge und beim Negre Porrera von Sangenis I Vaque. Kommt es jetzt zum Wettbewerb um den schönsten Prioratwein unterhalb von 10 bis 12 €??? Wer den Wein in einem der lokalen Weinläden noch sieht, unbedingt probieren! Außergewöhnlich gute 93+/100 Th. (06/2007)

Der 2005er mit verhaltener Nase am 1. Abend, die sich mit mehr Luft etwas entwickelt. Am Gaumen sehr dicht, elegant und sehr smooth. Gewinnt am dritten Tag immer noch dazu.
90+ VP (10/2008)

Blind 1. Tag: Verhaltene Nase, sehr elegant, ebenso mit einer leicht süßlichen Note wie Wein
5. Wirkt auf mich insgesamt durch seine Finesse beeindruckend. 92+/100 Th. Sehr gut.

Blind 2. Tag: Ein Wein von sehr angenehmer Finesse, er wirkt recht „leicht“, aber harmonisch und zeigt, dass er noch viele Reserven hat. 93+/100 Th. Exzellent.

Blind 3. Tag: Finesse und Subtilität bestimmen auch heute das Bild des Weins. Sehr guter Wein. 92+/100 Th. (12/2010)

14°

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln. Offene, sehr frische blumige und kräutrige Nase, nobel und tief. Sehr süßliche reife Frucht, Himbeere und Burlatkirsche, Schieferstaub. Sehr harmonisch und ausgewogen, viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): In der Nase etwas verschlossener als in der ersten Runde, Am Gaumen immer noch sehr schön und harmonisch. Etwas weniger süßer Eindruck, aber noch immer ein schöner Fruchtkorb auf Schiefer. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3: Harmonisch, rund und auf dem Punkt. Qualitativ unverändert zur 2. Runde. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2015)

Runde 1 (blind): Feine, sehr mineralische Nase, Kirschen. Am Gaumen leider unsauber und muffig, so nicht zu bewerten. Mal sehen, wie sich der Wein bis morgen verändert.

Runde 2 (blind): Die Nase eigentlich ok., aber der Gaumeneinfach Kork....Schade....., deshalb keine Punkte.

Runde 3: Auch heute keine Wertung, da ohne Veränderung: Kork
(11/2015)

L'Espill; 2005 rot;

Habe ich schon jemals einen so tollen Wein vom August gekostet? Augustes zwei liebreizende Töchter präsentieren den Wein nicht nur, sie sind auch maßgeblich mitverantwortlich für den Wein, treten sie doch in Vaters Fußstapfen. Hier wird sicher noch gewaltig etwas kommen, der Wein wirkt sehr sexy, ein Bild dazu: Eine Wanne aus Schiefer, gefüllt mit reifen Früchten, man badet mit der Liebsten darin - ausgiebig! Außergewöhnlich gute 95/100 Th. Ein direkter Vergleich mit der Venus wäre sicher toll.

Einfach ein wunderbarer sehr ausgewogener Tropfen, den uns Augustes Töchter charmant präsentieren. Da muss so einem alten Herren wie mir doch das Herz aufgehen, Torsten und ich sind uns absolut einig - wir geben beide dem Wein 95 Punkte + jeweils 5 Augenpunkte für beide Mädels = 105 VP
(05/2007)

Offene, üppige Nase, Leder und Brombeerlikör auf warmen Schieferplatten. Am Gaumen animalische Noten und schwarze Frucht, warme Kirschesuppe mit Kirschkernen und etwas Vanille im Abgang. Insgesamt recht voll und kompakt. Exzellente 93+/100 Th.

2. Tag (erneut blind): Offene Nase, Kirschen und Kirschbowlenextrakt, kühl, mineralisch, dann auch eine Spur Sattelleder.

Hat sich sehr schön geöffnet und läßt Schwaden der Aromen aus dem Glase wabern. Am Gaumen eine kühle Frucht, erneut die dezente Ledernote. Noble Eleganz und schöne Frische bei mittlerem Körper. Wunderschön zu trinken, will lange geschlürft werden, um sich gänzlich zu entfalten. Großer Wein - 95+/100 Th. Vermutung: Espill.

Auch am dritten Tag auf derselben Höhe des 2. Tages. Große 95+/100 Th.
(05/2010)

14°

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit funkelndem Kern. Betörende üppige Nase, sexy und sehr tief und vielschichtig. Eine perfekte Nase, auf die ein fast genau so perfekter Gaumen folgt, voll und explosiv, ebenso aber auch elegant. Wirkt noch jung und hat bei allem Extrakt auch einen schönen frischen Abgang. Ganz großes Kino. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): In der Nase heute etwas weniger betörend, am Gaumen nach wie vor ein Ausbund an Eleganz und Frische. Noch immer ganz großes Kino, auch wenn er heute gegenüber dem Clos Mogador ein paar Federn lassen muß. 97,5+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3: Heute wieder mit betörend üppiger und tiefer Nase, auch am Gaumen noch immer absolut überzeugend. Was für ein Spaß. Gehört in diesem Jahrgang definitiv zu den ganz Großen. Langer Nachhall. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Betörende, sehr elegante Nase, am Gaumen sehr frisch, mineralisch, mit feinem Extrakt und sehr schöner Länge. 93+ VP

Runde 2 (blind): Sehr elegante und harmonische Nase. Am Gaumen harmonisch mit feinem Extrakt, feinem Tannin, das den ganzen Gaumen ausfüllt und im Abgang lange haften bleibt. Betörend und sehr gut. 94+ VP

Runde 3: Sehr betörende und elegante Nase, großartig. Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen, feiner Extrakt und feines Tannin, bleibt wunderbar am Gaumen haften. 95+ VP
(11-12/2015)

14°

Tag 1 (offen): Offene, dunkle Nase, Brombeere und Heidelbeere, dazu noble Hölzer. Am Gaumen eine sehr klare Frucht, frisch und mit süßen, dunklen Aromen. Mittlerer Körper und langer, sanfter, fruchtbetonter Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Legt in der zweiten Runde ebenfalls zu. Baut Druck auf und ist sehr ausgewogen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Eine offene und tiefe, noble und kühl wirkende Nase, die Aromen wabern leise aus dem Glas. Zärtlich und einnehmend. Am Gaumen kühl und elegant, klare und begeisternde Frucht, dazu nobles Holz und leise Kräuteranklänge. Intensiv bei leichtem bis

mittlerem Körper, sehr fein. Baut aber mit dem Schlürfen auch sanften Druck auf und hallt lange streichelnd nach. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Wunderbar ausgewogen und harmonisch, ein sehr eleganter Streichelwein. Bestätigt alles in allem die erste Blindprobe. Macht sehr viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein. (01/2019)

Blanc; 2006 weiß;

100% Grenache Blanc.

Der intensiv-fruchtige Weißwein ist immer zu Fira - Zeiten noch nicht da und im Sommer meist schon wieder alle.

Exotisch, viel Ananas, Litschi, Mango, rosa Grapefruit, ein Butters toast, intensiv, üppig, ölig und recht lang. Sehr sehr gute 92+/100, die eine daheim bereits geöffnete Flasche auch noch mal bestätigte. (06/2007)

Etwas entwickeltere, aber nicht all zu üppige Nase mit komplexen Noten, die auch den Gaumen beherrschen. Schöne Frische und sehr komplexer Wein, wirkt allerdings auch etwas schwer im Stil der Weißen der südlichen Rhône. Langer Nachhall. Hat sich sehr positiv entwickelt. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Legt in der Nase am 2. Tag noch ein wenig zu und wirkt heute weniger schwer. Leicht verbessert und fast schon ein exzellenter Wein. 92-93+/100 Th.

Am 3. Tag ist er immer noch recht voll, zeigt eine sehr schöne Frische und eine Haselnussnote im Abgang. Er ist recht fein, aber dennoch hat man hier ein „kräftig Maul voll Wein“. Sehr gute 92+/100 Th.

Nach vier Tagen etwas langweiliger, aber immer noch sehr gute 91/100 Th. (06/2011)

Negre; 2006 rot;

Funkelndes dunkles Rubinrot, kühle Sauerkirschnase, frisch wirkend. Kirschquark in der Nase und auch als erste Attacke am Gaumen, frisch und bereits mit der Prioratmineralik versehen. Purer Trinkspaß, harmonisch und balanciert. Erneut ein toller Wert für die Priorateinsteigerklasse. Anschnallen bitte! Er legt im Laufe der Zeit zu und manifestiert sich bei 90+/100 Th.

Am zweiten Tag unverändert sehr gute 90+/100 Th. (05/2008)

Begeisternde sehr offene Nase. Sofort als Priorat zu erkennen. Kirsche mit viel Schiefer und einem Hauch von Bleistiftmine. Am Gaumen vollmundig, viel Kirsche und etwas schwarze Früchte mit angenehmer Fruchtsüße. Gaumen auskleidend mit beachtlicher Länge. Super PGV. 91 VP (08/2008)

Der 2006er mit sehr offener Nase, viel Mineralik, am Gaumen deutlich leichter als der 2005er, aber enorme Trinkigkeit. Viel Spaß im Glas. Am dritten Tag unverändert. 91 VP (10/2008)

Ein kleines, wildes Tier tobt durch den Stall, sanfter und gezähmter als Wein Nr. 12, aber dennoch wild und animalisch. Elegant, wendig, wieselflink... Exzellente 93/100 Th.

Auch hier wieder Tier im Glas, aber deutlich kleineres als in Wein Nr. 12. Schöne Würze. Am Gaumen frisch, mineralisch, animierend, Pfeffer. Noch leicht austrocknend. 91+ VP

Animalisch, das kleine Tier ruft wieder. Die Nase ist offen, am Gaumen viel Spaß, eine gute Aromatik mit Frucht und Mineralik. Der Wein kann sich noch sehr positiv entwickeln. Exzellente 93+/100 Th.

Die Nase ist wild und wunderbar. Am Gaumen offen, frisch, mineralisch und animierend. 92+ VP

5 bzw. 6 Tage offene Flasche: An der Nase einladender als sein großer Bruder. Frische, betonte Sauerkirsche, schiefrige Mineralität und ein paar animalische Noten, knackig und gut zu trinken, auch wenn er vielleicht nach einigen Tagen minimal abgebaut hat. Mit 91+ bzw. 92 /100 Th. immer noch vorm L'Espill aus gleichem Jahrgang. (12/2008)

Macht vom ersten Riechen an ungemein viel Spaß, ist offen und zeigt eine schöne kirschige Frucht, untermalt von einer schiefrigen Mineralik. Läßt sich ebenfalls über vier Tage lang sehr gut trinken, ohne abzubauen. Ist derzeit dem Sanguis I Vaque immer ein Quentchen voraus. Exzellente 93/100 Th. (06/2009)

Blind 1. Tag: Dunkles, recht offenes Nasentier, sehr süße Aromen von dunkler Frucht und Mineralik, aber auch an Kupfer muss ich denken. Toller Wein. 93+/100 Th. Exzellent.

Blind 2. Tag: Süß, frisch, verführerisch... -sehr voll und üppig für einen Wein dieser Kategorie. 94+/100 Th. Exzellent.

Blind 3. Tag: Immer noch das Kraftpaket und schöne Kaffeenoten. Exzellenter Wein. 94+/100 Th. (12/2010)

Tag 1: Der Wein macht sofort auf sich aufmerksam, eine anspringende und üppige Nase läßt staunen. Aber der Spaß setzt sich auch am Gaumen fort, der Wein zeigt einen mittleren Körper und einen recht langen Nachhall. Ganz leichte animalische Noten sind verbunden mit jeder Menge Kirschen, Cassis und auch Kräuternoten. Der Wein gibt für einen kleinen Basispriorat ganz schön Gas und zeigt, dass selbst ein Wein wie der Cecilio Negre a) nicht unterschätzt werden will und b) Zeit möchte, um sich beweisen zu können. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert exzellenter Eindruck – ein toller Wein für vergleichsweise wenig Geld! Das macht dann doppelt Freude, auch wenn es für das PGV keinen Bonuspunkt gibt. Er bleibt bei 94/100 Th.

Tag 3: Heute ist er mehr von der Säure geprägt, die Mineralik verdrängt die üppige Frucht. Insgesamt kann er den Spaß der ersten beiden Tage nicht mehr halten, ist aber immer noch ein sehr guter Essensbegleiter. 92/100 Th. Sehr guter Wein. (01/2012)

Wie von mir erwartet, eine tief mineralische Schiefer-Nase mit fruchtigen Reflexen, die mal stärker, dann wieder schwächer sind. Sehr dicht, auch etwas Schwenken, dann noch Graphit und teerige Noten. Schön aufdrehend.

Am Gaumen frisch, wirkt leicht, feiner langanhaltender Abgang. 90+VP

Am 2. Abend praktisch unverändert, am 3. Abend hatte ich das Gefühl, dass er am Gaumen dichter war, feine Mineralik mit einem Hauch schwarzem Pfeffer, zupackend mit sehr viel Trinkspaß. 91 VP (09/2012)

Tag 1: Betörend offene Nase, Kirsche mit einer minimalen Joghurnote, dazu Blumige Noten, eine Knallernase zum Auftakt. Am Gaumen etwas einfacher, kirschig, klar und sehr gerade. Mittlerer Körper, etwas Schieferstaub im Nachhall, schöne Länge. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Schön offen in der Nase, etwas runder, schöne Mineralik. 93/100 Th.

Tag 3: Unverändert. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Noch immer kompakt und mit guten Tanninreserven, nimmt sich heute aber ein wenig zurück. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (06-07/2013)

L'Espill; 2006 rot;

Die Folge des 2005ers, vielleicht in allem etwas weniger expressiv, aber in der korrekten Linie. Erneut ein Wein, der zärtlich und sexy ist. 94+/100 Th.

Noch etwas verschlossene Nase. Reife knackige Frucht, präsent Tannin, noch verschlossen. Abwarten. Für den Moment 90+ VP mit großem Fragezeichen. (05/2008)

Frische, mineralische Nase nach Kirschen, am Gaumen eine deutliche Tanninwand – wieder viel Frische, etwas einfacher, aber gut zu trinkender, erfrischender Wein. Marginal heller als die Flightpartner. – Ich tippe auf einen Celler Cecilio Negre... Sehr gute 90/100 Th.

Sehr mineralisch, reife Kirsche an der Nase. Am Gaumen frisch, mit viel Trinkspaß. 89 VP

Deutlicher Säureüberhang am 2. Tag, viel Fruchtpräsenz, nach so viel Luft dennoch insgesamt wenig Spaß. Sehr gute 88/100 Th.

In der Nase Essigreiniger und Mineralik. Angenehm leichter Trinkspaß – mineralisch, adstringierend, fast bissig. Knapp 89 VP

Der Negre ist bereits in der Nase deutlich ansprechender. Der L'Espill wirkt gegen ihn etwas dumpf. Der Wein wirkt derzeit wie etwas hinter einem Vorhang stehend und kann die Erwartungen deutlich nicht erfüllen. Heute allerdings nicht mehr so Säure lastig wie am zweiten Probestag und insgesamt besser zu trinken als bei der Probe. 91/100 Th. und damit gleiche Punktzahl wie der parallel getrunkene Negre... (12/2008)

Blanc; 2007 weiß;

Farblich etwas helleres blasses Goldgelb, zarte offene Nase, Assoziationen an eine Blumenwiese weckend, öffnet sich nach einiger Zeit im Glas - staubiger Kalkstein paart sich mit frischer Ananas, diese findet sich auch am Gaumen wieder, dazu Zitrusfrüchte. Einer kraftvollen Attacke folgt eine angenehme frische Säure. Der Nachhall ist fein und sehr sanft. 91/100 Th.

Schöne Frische, zitrusfruchtorientiert, macht auch am zweiten Tag sehr viel Spaß und empfiehlt sich zum Fisch. 92/100 Th.

Auch am dritten Tag sehr frischer Eindruck am Gaumen, aber auch eindimensional, sehr guter Durstlöcher und Speisenbegleiter. 91/100 Th. (10/2008)

Negre; 2007 rot;

Schwarzrot, sehr offene, fast üppige Nase, einladend – sehr tiefe Nase für einen kleinen Priorat. Komplex und an Nebelschwaden im Spätherbst erinnernd, am Gaumen mit samtenem Tannin verführend. Fest und nobel – gutes Säuregerüst, welches die sehr reife Frucht puffert. Der vielleicht ernsteste und am meisten engagierte Wein der Runde. Sehr, sehr gute 92+/100 Th.

Super entwickelt, hier will einer der kleinen Weine hoch hinaus. Da wir hier in der Preisklasse bis 15 € sind - ein exzellentes PGV! Exzellente 94/100 Th.

Nach dem Aufdecken wird klar, dass dies vielleicht der beste bisherige Negre vom Celler ist... (12/2008)

Offene, aber bereits auch inzwischen etwas entwickelte Nase. Sehr kräftig und kompakt am Gaumen. Auch wenn er leicht abgebaut hat seit dem 2. Tag – noch immer sehr gute 92/100 Th. (01/2009)

Ganz leichte Stallnote in der Nase, am Gaumen frisch und gut zu trinken. Ein schöner Wein, der schon jetzt einen guten Essensbegleiter abgibt, die gehörige Portion Tannin verweist aber auch auf eine gute Lagerfähigkeit. Sehr guter Wein. 92+/100 Th.

Die Nase anspringend, mineralisch frisch mit Stallaromen. Konzentriert am Gaumen, dicht, schöne Fruchtsüße, der eine präsenste Säure gegenübersteht. Spannend. 92+ VP

2. Tag: Leichte Ledernote, animierend und vielschichtig. Am Gaumen ausgewogen mit schöner Frucht und auch Eleganz und samtenem Tannin. Will noch etwas Zeit haben. Er verspricht eine schöne Zukunft. Exzellente 93+/100 Th.

Frische, anspringende Nase, Pflaumenkuchen. Konzentrierte Frucht, schöne Säure, recht trinkig mit langem sanftem Abgang. 92+ VP

Auch nach 9 Tagen unverändert exzellente 93/100 Th. (01/2010)

Blind 1. Tag: Insgesamt sehr ausgewogen und harmonisch, wirkt eher warm und kirschig an der Nase wie auch am Gaumen. In der Nase eher verhalten, aber offen, am Gaumen etwas weiter spreizend, zeigt neben der Kirschfrucht auch Kirschkerne und Schieferstaub, lässt sich

wunderbar trinken. Vom Körper her fast schon leicht für einen Priorat wirkend. Gut verwobenes Tannin.

Legt im Laufe des Abends deutlich zu und entwickelt eine wunderschöne Kaffee- und dunkle Fruchtnase. Wow! 93/100 Th. Exzellent.

Blind 2. Tag: Sehr dunkle Nase, etliches an Kaffee. Wirkt recht nobel für einen Basiswein. 93+/100 Th. Exzellent.

Am dritten Tag – noch immer blind - ein Fels von Wein! Sehr noble Nase, dunkle Früchte zum reinbeißen, wunderbare Frische und recht viel Kraft, aber auch Noblesse. Schon sehr nah an einem großen Wein. Hier wird klar, warum August eine Institution im Priorat ist. 94+/100 Th.

4. Tag Blind: Unverändert exzellenter Wein. 93+/100 Th.
(12/2010)

Mineralisch animierende Nase, feine Frucht, baut sich nach kurzer Zeit enorm im Glas auf. Am Gaumen dicht und komplex, noch spürbares Tannin, vielschichtig, entwickelt sich großartig. Langanhaltender Abgang. 92+ VP
(07/2011)

Tag 1. Offene, sich wandelnde Nase, dunkle Frucht, exotisches Parfüm, auch Anklänge an Leder und Sandelholz wechseln sich ab und verweben sich. Weich und recht voll am Gaumen, explosiv, aber zugleich mit schöner Finesse und Eleganz. Durch dunkle Frucht geprägt und mit fast seidigem Tannin umhüllt. 95+/100 Th. Groß.

Tag 2: Macht wunderbar auf und bestätigt den Eindruck des 1. Tages. Alles sehr schön in der Balance. 95+/100 Th. Groß.

Tag 3: Leider zeigt er heute etwas trocknendes Tannin und zieht sich ein wenig zurück. 93/100 Th. Exzellent.

Tag 4: Verliert das trocknende Tannin des 3. Tages wieder etwas und zeigt zum Abschluss noch mal eine sehr schöne Performance. Dennoch besser scheint es, ihn an den ersten beiden Tagen auszutrinken. 94/100 Th. Exzellent.
(12/2011)

Tag 1: Auch hier haben wir ähnlich wie beim Billo eine süße, typisch 2007er dunkle Frucht in der Nase, Am Gaumen sehr harmonisch und fabelhaft zu trinken, die süße reife Frucht läßt ihn sehr hedonistisch erscheinen, dazu eine schöne Länge.

Der Altmeister legt hier einen tollen Basiswein vor, der sich aus dieser Flasche und zu dieser Zeit von seiner besten Seite zeigt.

Möchte man am Liebsten sofort wegsüppeln... 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Auch er wird noch einen Tuck runder und harmonischer, heute am 2 Tag ist er der Süßeste der drei Weine im Flight. Legt dabei ebenso in der Mineralik zu. Baut heute richtig Druck auf und ist wie so häufig besser, als es sein Preis vermuten läßt. Unverändert exzellent. 94+/100 Th.

Tag 3: Steht wie eine Eins im Glas und ist am Gaumen heute den anderen beiden deutlich

überlegen. Aber auch hier ist die Nase wie schon beim Billo im Rückzug, dafür gibt es einen Punkt weniger als an den Tagen zuvor. 93+/100 Th.
(11/2012)

Mineralisch, rustikale Nase. Am Gaumen süße Kirschen, Schiefer, etwas diffus und leicht gärrig. Klar, der schwächste Wein des Abends. 87 VP

Auch am 2.Aband nicht überzeugend, vielleicht eine fehlerhafte Flasche? Diffuse Nase und der Gaumen schwierig. 85 VP?

Mit wenig Hoffnung am 3.Aband nochmals ins Glas und schon die Nase wie verwandelt, harmonisch, mineralisch. Am Gaumen plötzlich Druck ohne Ende, frische Frucht, sehr mineralisch, betörend und zupackend. Unfassbar, wie sich der Wein verwandelt hat, so was ist mir auch noch nie passiert. Ich hatte den restlichen Wein eigentlich schon abgeschrieben und freue mich jetzt, dass noch reichlich in der Flasche übrig geblieben ist. Sensationell. 91 VP
(11/2012)

14°

Tag 1 (offen): Üppige, offene Nase, sehr fruchtbetont. Ein Obstsalat aus roten und schwarzen Früchten. Auch am Gaumen eine Fruchtbombe, sehr ausgewogen, kühl und klar. Eine erstaunlich gute Entwicklung. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Verschließt sich in der Nase ein wenig. Am Gaumen immer noch der Typ Fruchtbombe, dazu eine staubige Mineralik. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert zum Vortag. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind am 17.12.: Sehr dunkle, animierende und offene Nase, dunkle Frucht und Kräuter, am Gaumen eine regelrechte Aromenexplosion. Komplex, tief, äußerst harmonisch und sinnlich. Tolle Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 22.12.: Üppige, sehr animierende Nase, sehr einnehmend und offen, sehr voll am Gaumen. Viel Schiefer. Im direkten Vergleich mit den anderen ganz Großen mangelt es aber doch an Tiefe und Komplexität. Sensationelles PGV, was für eine Entwicklung – wenngleich er am Besten ohne Luft direkt ins Glas kommen sollte und er dann getrunken werden sollte, so lange er derart top offen ist. Ein gastronomischer Wein im besten Sinne, nur leider werden solche Weine dort meist zu jung vergeudet. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11-12/2014)

Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Offene und animierende Nase. Am Gaumen eher klar und fruchtbetont, süßer kirschiger Mix, auf Gefälligkeit getrimmt. Durchaus elegant und ein mineralischer Nachhall. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Dichte schwarze Frucht, feine Schiefermineralik, minimaler Stinker. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, feines Tannin und schöner Extrakt, feine Kräuter im langen Abgang. 92+ VP

Runde 2 (blind): Wird ein wenig ausdrucksreicher und komplexer, aber er macht keinen Sprung. Eher einen ganz kleinen Schritt... 92,5+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Nase unverändert, immer noch der kleine Stinker mit dichter schwarzer Frucht und Schiefermineralik. Am Gaumen schwarze Frucht, spürbares Tannin, feiner Extrakt, sehr schön zu trinken. 92+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Noch immer gut zu trinken, klar und fruchtbetont bei einer schönen Mineralik. Sehr ausgewogen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr mineralische Nase, schwarze Frucht, kein Stinker mehr.

Am Gaumen schwarze Frucht, harmonisch mit feinem Extrakt. Macht viel Spaß. 92 VP (11/2017)

Blanc; 2008 weiß;

Blasses, funkelndes Gelb. Offene, noch leicht hefige Nase, wirkt sehr frisch und kühl. Auch am Gaumen sehr jung und ebenso eher spröde, unterkühlt. Als ob Nico im Hintergrund singt: "Und so blond ihr Haar...". Sehr gute 92+/100 Th.

Zarter Duft, feines Holz, etwas Karamell. Am Gaumen süße Frucht, schöne Säure, der Wein bleibt schön am Gaumen haften. Sanfter Abgang. 88 VP

Recht verhaltene Nase, heraus stechen ein wenig getrocknete Blüten und Heu, am Gaumen deutlich aromatischer, recht kräftig und schwer, bleibt recht lang am Gaumen. Sehr gute 90+/100 Th.

Mandarine, Pfirsiche und helle Blüten in der Nase. Frucht / Säurespiel ausgewogen, relativ kurzer Abgang. 83 VP (01/2010)

Negre; 2008 rot;

(Blindprobe) Offene und eher dunkelfruchtige Nase, Heidelbeere und Holunder; öffnet sich mit voller Wucht und ist verspielt, manchmal auch fast laut wie eine Welle kurz vorm Brechen. Sexy und sehr süffig am Gaumen mit leichter Süße sehr reifer Frucht, auch am Gaumen verspielt und mit samtenem Tannin, wirkt modern und süffig, dabei leicht und mit viel Trinkspaß, nicht superlang, aber eingängig und typisch. Exzellente 93+/100 Th. Vermutung Cecilio Negre 2008

2. Tag: Was für ein mich anspringendes Nasentier! Entschuldigung, wir reden doch eigentlich über kleine bzw. Basisweine, oder? Exotisches und üppiges Parfüm, dabei frisch und mit guter schieferiger Mineralik. Auch am Gaumen ein Fächer der Aromen, dabei noch immer leicht und verspielt wirkend, ungeheuer lecker und süffig und dennoch ein ernst zu nehmender Priorato. Auf jeden Fall viel Priorat für kleines Geld, egal was es sein sollte... Vielleicht ist es der animierendste Cecilio Negre bislang? Wie auch immer, dieser Wein lässt mich ganz unbeschwert tanzen... Exzellente 94+/100 Th.

3.Tag: In der Tat ein Cecilio Negre, wie ich ihn bislang noch nicht im Glas hatte. Offen, sehr duftig und mit einer Tiefe, die über das hinausgeht, was man in dieser Preisklasse erwartet. Dazu ein eher mittlerer Körper und elegant, ganz im Stil des 2008er Jahrgangs, keine Wumme, sondern ein Wein, der sich wunderbar wegtrinkt. Dennoch sollte man sich disziplinieren und ihm Zeit gönnen. Am 2. und 3.Tag noch eindrucksvoller als frisch geöffnet. Exzellente 94+/100 Th. (05/2010)

Blindverkostung: Kirschbetonte, offene Nase, auch etwas Cassis, sehr viel versprechend. Am Gaumen zunächst Schieferstaub und dann geht die Post ab, eine schöne reife Frucht und wie der Wein zuvor enorme Kraft für einen Basisroten aus einem nicht mit Vorschußlorbeeren gesegneten Jahr. Der Wein wirkt auf mich wie diese kleinen Schlammvulkane in Soos - mal verschlossener vor sich hin blubbernd, mal offen sprudelnd... Exzellente 94+/100 Th.

Nochmal blind 2. Tag: Die Nase wird immer animierender und auch am Gaumen ist er mir eine wahre Freude. Ich bleibe bei meinen Punkten. 94+/100 Th.

3. Tag Offen: Hat ebenfalls den Eindruck der Blindverkostung bestätigt und ist für mich nach wie vor der beste Cecilio Negre. Erstaunliche Fülle für den Jahrgang und für einen Basiswein. Braucht viel Luft und ist entsprechend dankbar dafür. Exzellente 93/100 Th.
(09/2010)

Blind: Etwas verhaltener Start, schwarze und rote Johannisbeeren, Kräuter der Garrigue. Etwas feiner, insgesamt auch verhaltener, sehr extraktreich, noch etwas trocknendes Tannin, mal sehen, was da noch geht. 87+ VP

Deutlich offenere Nase, als gestern: kandierte Früchte, Karamell.
Am Gaumen schöner Extrakt, vollmundig, langer feiner Abgang. 89+ VP
Kratzt schon an den 90 Punkten, vielleicht morgen...
(09/2010)

Blind 1. Tag: Warme Kirschsuppe, dazu auch Schattenmorellen und viel Schiefer, sehr frisch, aber auch relativ voll am Gaumen. Macht Spaß. 92+/100 Th. Sehr gut.

Blind 2. Tag: Sehr nobel und sehr harmonisch, zwar vom Körper recht leicht, aber mit Tiefe und Finesse. Exzellenter Wein. 93+/100 Th.

Am Folgetag nochmals offen nach verkostet: wie am 2. Tag immer noch ein exzellenter Wein, der zeigt, dass der Jahrgang hier gut gemeistert wurde. Harmonischer als am 1. Tag.
93+/100 Th. Exzellent. (12/2010)

Tag 1 – blind: In diesem Moment so rein gar nicht mein Wein, er wirkt wie ein „billiger Grenache“, zeigt eine süßlich, kitschige Frucht und macht mir von all den 2008ern – von denen ja einige zickig waren, am wenigsten Spaß. Schlechte Phase oder schlechte Flasche?
87(+?)/100 Th. Guter Wein.

Tag 2 – offen: Auch hier hat viel Luft durchaus gut getan, das Billige ist weg, der Wein wirkt ernsthafter und er hat sich am Gaumen deutlich verbessert. 91+/100 Th.

Tag 5: Zum Glück nicht mehr so kitschig wie zu Beginn der Probe, inzwischen deutlich sachlicher und ernsthafter, zu der immer noch deutlichen Fruchtsüße am Gaumen kommt eine schöne Mineralik. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 7: Eine erste kurze oxydative Nase verfliegt schnell mit dem Schwenken. Die süße Frucht dominiert den Gaumen noch immer – wie so viele Weine der Probe hat er derzeit pubertäre „Zicken“, aber ein recht schönes Schlussglas lässt hoffen, dass er sich letztlich doch erziehen lassen wird. 92/100 Th. Sehr guter Wein.
(07/2012)

Tag 1: Sehr seltsamen Nase, Erbsenpüree, kein Charme, unsauber, animiert nicht zum Trinken.

Am Gaumen sehr süße Frucht, aggressive Säure, einfach schlecht. Flaschenfehler? 80 VP ?

Tag 2: Sehr süße Frucht, sehr präsent heftige Säure. 84 VP

Wohl die schlechteste Flasche, die ich vom Celler Cecilio je probiert habe.....

(07/2012)

Tag 1: Leicht, kirschbetont, sehr ausgewogen. Einfacher, sehr schön zu trinkender Basispriorat, harmonisch. Wer nicht jeden Tag großes Kino braucht, hat hier seinen Spaß. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Sauber, ausgewogen und unverändert zu Tag 1. Gutes Preis-Genuss-Verhältnis. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Glatt und harmonisch. Alles im Lot, ein sehr gut zu trinkender Basispriorat, der sich zwar nicht mehr groß entwickelt, aber er macht auch locker drei Tage mit. Jedes Jahr zuverlässig. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

(02/2014)

Trinkt sich gerade sehr gut. Sehr ausgewogen, gute Fruchtsüße und im Stil der jahrgangsbedingten Leichtigkeit, dennoch füllig in der Aromatik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(10/2014)

Dunkles Schwarzrot mit schönem Funkeln. Zurückhaltende, erst leicht offene dunkelfruchtige Nase, Schwarzkirsche. Leichter bis mittelgewichtiger Körper, aber beim Schlürfen voller und aromatischer werdend. Fast schon eine leichte Aromenexplosion am Gaumen. Sehr balanciert und ausgewogen.. Sehr trinkig. Süße, reife Frucht. Sehr schön auf dem Punkt zu trinken. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Verliert heute etwas an Spannung und wirkt heute wie auf dem Reifehöhepunkt. Krautige Aromen und Holundersaft, tertiäre Noten. Leicht und finessebetont. 92/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Tag 1: Dunkle noble Nase, leicht offen und parfümiert. Am Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch. Elegant und mit leichtem Körper, zärtlich und verführerisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Tag 5: Etwas weniger spannend als in der ersten Blindprobe, fruchtbetont und geradeaus, immer noch herausragend, aber nicht mehr groß. Ausgewogen – mit purer Frucht und rassischer Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(02/2016)

Tag 1 (blind): Dunkles Kardinalsrot, eine Spur heller als Wein 1 (Pardelasses). Gibt sich in der Nase noch sehr schüchtern und eingerollt, die Mineralik steht im Vordergrund. Sehr frisch. Auch am Gaumen sehr auf die Frische fokussiert. Fruchtbetont, dabei weniger süß und nur frisches Beerenobst zeigend. Im Abgang eine schnittige Mineralik. Die Tiefe kommt dann durch die Hintertür. Gute Länge und ein mineralischer Nachhall. Ein Steinbeißer – Typ.

Gewinnt mit Luft an Tiefe und Harmonie. Man sollte ihn nicht unterschätzen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Kuchenobst, süßliche Frucht. Sehr direkt. Unverändert zur ersten Runde. Viel Trinkspaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Ebenso heute runder und vielschichtiger, Weihnachtsgewürze, Würzbrot, legt am Gaumen zu. Zeigt heute Größe. Tolles PGV. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert zur 3. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein. (04/2017)

14°

Runde 1 (blind): Noch immer etwas verschlossen, rostige Sauerkirsche und Schieferplatten. Am Gaumen Schiefer brutal, säuerliche rote Früchte und sehr spitz. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Etwas verhaltene Nase, die sich dann mit Luft etwas steigert, am Gaumen schwarze Frucht, Brombeeren, etwas säuregeprägt, unharmonisch 88 VP

Runde 2 (blind): Die Nase öffnet sich etwas, auch am Gaumen runder und harmonischer. Verbessert sich leicht. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Wirkt heute insgesamt besser, harmonischer mit dichter Schiefermineralik. 89 VP

Runde 3 (offen): Heute in der Nase sehr schön und offen, wesentlich besser als in den ersten Runden. Am Gaumen sehr rund und ausgeglichen, macht einen deutlichen Sprung. Kirschige und dunkle Aromen und nichts brutales oder spitzes mehr, alles im Lot und heute sehr gut zu trinken bei eher leichtem Körper. Macht Hoffnung, auch wenn er nicht die Tiefe der besseren Weine hat. Als preiswerter Basiswein dennoch sehr korrekt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Nase immer noch etwas zurückhaltend, am Gaumen schwarze Frucht mit Schiefermineralik, einfacher Basis-Priorat, der nach Essensbegleitung ruft. Für mich eindeutig der schwächste Wein im ganzen Feld. 88 VP

(10/2018)

L' Espill; 2008 rot;

14°

Tag 1: Noble Nase mit der Dominanz dunkler Frucht. Volle Aromatik bei mittlerem Körper, sehr ausgewogen und trinkig, für einen 2008er recht voll und kräftig in der Ansprache. Bläst auf Angriff. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Nach wie vor groß, auch wenn er sich wie die anderen zugleich verkosteten Weinen an diesem Tag ein wenig zurück nimmt. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Immer noch groß wie am Tag zuvor, recht fleischig für den Jahrgang. Berührt und überrascht. 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2013)

Negre; 2009 rot;

Zunächst etwas verschlossene Nase, dann geballte Mineralik. Nasser Schiefer im Glas.... Am Gaumen mineralischer Kirschcocktail, sehr beeindruckend, feines Tannin, langer Abgang, bleibt schön am Gaumen haften. Ein Charakterkopf. am 1.Tag 91+ VP, steigert sich am 2.Tag auf 92+ VP und ich traue dem Wein durchaus noch mehr zu. Klasse!

(07/2011)

14°

Tag 1 (offen – 21.01.): Leicht offene, animierende Nase, blumige Noten, ausgewogen und harmonisch bei einer schönen Frische, sanfte Länge. Sehr schön, aber nicht der Oberknaller wie in 2011 z.B. Dennoch 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 1. Probe (15.02.): Schwarzrot. Verschlossene Nase, am Gaumen sehr süßlicher Eindruck. Dunkle Noten und viele Tanninreserven. Explodiert dann am Gaumen ein wenig, da sollte sich schon noch was entwickeln. Harmonisch und typisch, aber letztendlich etwas wenig Tiefe.

91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind 2. Probe (19.02.): Anfangs noch etwas verschlossen, macht dann mit Luft deutlich auf. Süßliche dunkle Frucht bei mittlerem Körper. Tanninbetonter mineralischer Abgang. Legt zu zur ersten Runde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(01-02/2015)

14°

Blind Runde 1: Erst leicht offene, fruchtbetonte Nase. Am Gaumen sehr frisch, Kirsche und Schiefer, ganz klassisch. Gute Länge, sehr ausgewogen und harmonisch. Gut zu trinken. Legt mit Luft zu, vor allem in der Nase. Ein kühler, fruchtiger Wind. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Schöne Frische, fruchtbetont und sehr klar. Baut am Gaumen Druck auf, ist aber zugleich auch durstlöschend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen Tag 1: Schwarzrot mit schönem Funkeln, leicht offene Nase, Schwarzkirsche, Brombeere, Schiefer. Am Gaumen sehr fruchtbetont und klar, mehr auf der kirschtigen Seite. Baut Druck auf, ist sehr harmonisch und ausgewogen. Viel Trinkspaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen Tag 3: Üppige, süße reife Frucht. Unverändert zu Tag 1. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(02/2017)

L' Espill; 2009 rot;

14,5°

Tag 1 (blind): Heller als die meisten anderen Weine, aber nicht zum Punktabzug nötigend. Eine schöne dunkle, röstige Nase mit Kaffeenoten. Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen. Mittlerer Körper, zeigt Eleganz und Sinnlichkeit. Eine klare Ansprache. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Wunderbare noble Nase, tief und sinnlich, hat sich ebenfalls zum ersten Tag hin sehr schön entwickelt – sowohl in der Nase wie auch am Gaumen. Gehört heute zu den besten Weinen der Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4. Männlich, dicht und fordernd. Er krallt sich heute etwas fest und baut um sich eine Tanninwand auf. Ruhe bitte! Ich arbeite an meiner Größe! 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr elegante und beeindruckende Nase mit schöner Würze. Am Gaumen fein, elegant, lang mit vielschichtiger Würze. 94+ VP

Tag 9: Sehr kompakt. Dunkle Frucht und Bitterschokolade. Sehr ausdauernd seine Stellung haltend und nach wie vor zu den Besten der Verkostung gehörend 95+/100 Th. Großer Wein und vielleicht neben dem 2005er der vielleicht beste L' Espill, den ich kenne.
(01/2013)

Tag 1 (Blind): Auch der letzte blind verkostete Wein stiftet keinen Unfrieden. Ausdrucksreich in der Nase, am Gaumen dicht gepackt und fleischig – ein stoffiger und sehr harmonischer Wein „zum Kauen“. Klassische Größe. 96+/100 Th. Großer Wein

Rote Johannisbeeren und eine leicht animalische Note. Am Gaumen dicht, elegant mit sehr gutem Trinkfluß. 94+ VP

Tag 2: Tolle, sehr typische Espill- Nase, noch ein wenig holzbetont, aber insgesamt sehr harmonisch und rund. Braucht Zeit, lässt sich aber auch schon wunderbar genießen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Feine Frucht, dichte Mineralik, setzt sich am Gaumen fort. Zupackend, fein und dicht im Abgang. 94+ VP

Tag 6: Unverändert und seine Größe, wie auch seine Position im Jahrgang haltend. Auf hohem Niveau – ein sehr zuverlässiger Wert.. 96+/100 Th. Großer Wein

Tag 9: Tolle, super geöffnete Nase. Am Gaumen fest und kirschbetont. Komplex und mineralisch – ein Bilderbuch Espill, der der Zeit trotzt. Vom ersten bis zum letzten Schluck auf dem hohen Niveau. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

Offen (19.01.): Recht offene Nase, ein schwarzes Biest mit viel Kaffee. Langer süßer Nachhall, sehr tief und noch mit vielen Tanninreserven. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind (11.02.): Schwarzrot. Relativ verschlossene Nase, die dann aber langsam aufmacht und immer betörender wird. Dunkle noble Aromen, sehr voll und mit Tiefe. Samtenes Tannin, eine schöne mineralische Note und eine sehr gute Länge. 96+/100 Th. Großer Wein
(01-02/2015)

14,5°

Blind Runde 1: Offene, dunkle, etwas holzbetonte Nase. Am Gaumen kühl und klar. Mittlerer Körper, ausgewogen. Dunkle Frucht und schöne Frische. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Leicht offene Nase, süße, reife Frucht. Legt am Gaumen und hinichtlich der Eleganz zu. Ausgewogen und bereits sehr gut zu trinken. Wird immer besser, je mehr Luft er bekommt. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Offen Tag 1: Leicht offene, dunkle und sehr noble Nase. Schwarze Früchte, Schiefer und Kakaopulver. Macht mit Luft immer mehr auf. Am Gaumen kühl und elegant bei mittlerem Körper. Holunder und Tapenade, im Nachhall Brombeeren. Baut Druck am Gaumen auf. Explodiert beim langen Schlürfen förmlich. Langer intensiver Nachhall. 97,5+/100 Th. Weltklassewein.

Offen Tag 4: Nimmt sich in der Nase ein klein wenig zurück und betont heute am Gaumen seine Jugendlichkeit durch das Tannin. Immer noch viel Potential. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(02/2017)

Tag 1: Sehr dunkles Schwarzrot, fast blickdicht. Dunkle, betörende Nase, Kräuter und dunkle Frucht, Oliven und Garrigue, sehr vielschichtig im Duft und sich wandelnd. Am Gaumen sehr frisch und von mittlerem Körper, sehr ausgewogen und auch elegant. Macht mit dem Schlürfen aromatisch immer mehr auf und zeigt dann eine schiefriige Frische im Abgang. Viel Spaß im Glas. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Unverändert. Grandioser L' Espill, mindestens auf der Höhe von 2004 und 2005, vielleicht sogar besser. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Ein großartiger Wein, der noch zulegt und tiefer wird, in bester Balance und mit Druck am Gaumen. Nobel und elegant, betörender Stoff. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Zeigt sich heute ein wenig kantiger und tanninbetonter, aber dennoch vom Charakter her unverändert. Er ist noch lange nicht am Ende. 96+/100 Th. Großer Wein.
(09/2017)

14,5°

Tag 1 (blind): Schwarzrot, für den Jahrgang sehr typisch. Öffnet sich nur langsam, zeigt eine kirschige, dunkle Frucht, edle Hölzer und erste reife Noten. Baut mit dem Schlürfen auch Druck auf, am Gaumen eine satte Frucht bei mittlerem Körper und einer schönen Frische. Eher elegant und noch mit guten Tanninreserven. Ausbalanciert und wiederum sehr frisch im Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Unverändert zur ersten Blindprobe in der Nase, am Gaumen und im gesamten Charakter. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert. Wirkt noch sehr jung. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): Dunkle Noten, recht maskulin, insgesamt unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(09/2018)

Negre; 2010 rot;

14°

Tag 1 (blind): Wow! eine noble und sinnliche Nase, man wird sofort gefangen genommen. Auch hier eine Süße von einer sehr reifen Frucht, aber im Gegensatz zum Vergleichswein nicht kitschig oder overdone sondern auf den Punkt ins Konzept der Harmonie passend. Alles ist wunderbar im Einklang miteinander, eine wunderbare Fortsetzung zu den Weinen der Jahre zuvor. Durch die Süße etwas speziell, aber ist das süße Lächeln einer sanften ersten Verführung. Man verfällt diesem Wein sehr gern. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Bestätigt sich voll und ganz. Zeigt Würze und Noblesse, für einen kleinen Wein ist er recht tief. Alles bestens! 93+/100 Th.

Tag 3: Legt noch an Tiefe und Eleganz zu, wird komplexer und vielschichtiger. Er macht fast schon Angst, denn er wird erneut einer der Basisprioratweine sein, an dem sich viele messen lassen müssen. Und der die Spreu vom Weizen trennt. Das ist ab sofort seine Aufgabe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Zeigt heute das Tannin – eine gute Versicherung für eine gute Zukunft, denn es ist von nobler Art. Wahnsinn – er startet sofort durch und behält an der Luft gut Ausdauer und Kondition. Für den relativ kleinen Preis beeindruckend. 94+/100 Th.
(02/2012)

Tag 1 (blind): Offene, kühle und etwas würzige Nase, zeigt am Gaumen etwas mehr Druck, wirkt aber auf mich etwas zu parfümiert und gemacht, der Wein wirkt auf mich wie eine aufgetakelte Diva. Interessant, aber nicht mein persönlicher Favorit, dennoch schmeckt er so, das es eher kein Basiswein sein wird. Das Tannin ist im Moment noch etwas ruppig und trocknend. Will sicher mehr Punkte haben, aber subjektiv bin ich zu mehr als 90+/100 Th. nicht bereit. Sehr guter Wein.

Tag 2: Offene, sehr grade Nase, kirschbetont – insgesamt heute deutlich ansprechender. Am Gaumen rund und glatt, solide, so wie man es von diesem Wein gewohnt ist. Vielleicht etwas zu gefällig, aber so kennt man ja auch den Winzer – er möchte jeder Frau gefallen und mit Weinen wie diesen schafft er es mühelos. Und auch Männern gefällt dieser Wein. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Unspektakulär, solide und sehr gut. Hält sich auf dem Niveau und in seiner Klasse. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Frisch, sehr mineralisch, ein Cecilio, wie er sein muss. Reicht imho nicht an den 2009er ran, ist aber deutlich über dem 2008er - mal sehen, wie er sich mit weiterer Lagerung entwickelt. 91+ VP

Tag 6: Auch dieser Cecilio Negre hält sich nun erstaunlich gut auf seinem Niveau, nachdem er sich gefunden hat. Nicht der größte Jahrgang für den Cecilio Negre, aber solide bei einem akzeptablen Preis. 91/100 Th. Sehr guter Wein.
(01/2013)

Tag 2 (blind): Anfangs leicht verschlossen, baut sich dann auf. Am Gaumen die schöne und ehrliche Mitte, recht gefällig. Spannende Geschichten hat er momentan nicht zu erzählen. 92/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 3 (blind): Eine noch etwas alkoholisch stechende Nase, aber intensiv und mit dunklen Noten. Am Gaumen harmonisch, aber noch verschlossen, samtenes Tannin. Schöne Länge. 94/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 5: Harmonischer, keine stechende Note mehr, aber eine Tanninwand. Sehr zu empfehlender klassischer Basispriorat. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 12: Auch dieser Wein hat sich bestens gehalten, auch wenn ihm heute ein wenig Spannung fehlt und er „abgeklärt“ wirkt. Guter Klassiker, der in jedem Jahr seine Rolle ernst nimmt. 91/100 Th. Sehr guter Wein.
(01/2014)

14°

Tag 1 (blind): Noch recht verschlossen. Dunkle Aromatik am Gaumen, auch dunkle Schokolade, sehr kompakt, dicht und konzentriert, aber noch viel zu jung wirkend. Nobel und tief, braucht aber noch viel Zeit oder sehr viel Luft. Beginnt sich mit Luft schon mehr und mehr zu öffnen, in der Anlage sehr harmonisch. Schöne Frische und Länge. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Dunkle, offene, sehr schöne Nase, sehr schokoladig, dazu Kräuter der Garrigue. Auch am Gaumen würzig, rund und tief. Im Abgang Oliven, Tapenade, bittere Mandeln, kandierte Kräuter. Alles kompakt und dicht, noch jung wirkend. 95+ Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Noch sehr gut in der Nase und auch am Gaumen, auch wenn er nicht mehr ganz so beeindruckt wie zu Beginn. Schöne Mineralik und Frische, ganz tolles PGV, nach dem 2011er mischt jetzt auch der 2010er jeweils unter den Großen mit – eine reife Leistung für diesen Klassiker der Basisweine. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 12 (offen): Inzwischen etwas einfacher als in den ersten Runden, aber das ist auf sehr hohem Niveau gemeckert, denn immerhin ist er immer noch auf dem Niveau bester Basisweine. Und er ist ja schließlich vom Preis her nichts anderes. Immer noch mit schöner klarer Frucht und Ausgewogenheit. Mit dem Schlürfen entwickelt er eine schöne Fülle. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2015)

Tag 1 (offen): Offene, opulente Nase, sehr animierend, auch am Gaumen. Dunkle Aromatik, sehr ausgewogen und harmonisch, voll. Langer Nachhall mit samtenem Tannin. Wie bereits in der letzten großen 2010er Probe ein sehr schöner Wein mit sehr gutem PGV. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (offen): Was ist das für ein geiler „kleiner“ Wein, der so sexy, offen und opulent ist... Weinopium... Am Gaumen eine Mineralik und ein Tannin, die zwar etwas spröde wirken, aber in seiner Gesamtheit ist da viel Erotik. Unverändert in der Qualität zu Tag 1. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen). Unverändert zur 2. Runde. Wunderbarer kleiner, großer Wein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind 1. Runde: Fast blickdichtes Schwarzrot, noch leicht verschlossen wirkend, bleibt wie eine Kugel dicht. Sehr fruchtig und mit krasser Mineralikfaust, aber alles im Lot und

harmonisch. Kirsche und Schiefer, explodiert am Gaumen leicht. Intensiver mineralischer Nachhall. Sehr kühl, aber knisternd. Will unbedingt viel Luft. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Noch immer recht verschlossen und einer Kugel gleichend. Unverändert zur ersten Blindprobe. Kirsche und Schiefer, sehr mineralisch, aber auch gut zu trinken. Kühl. Kommt nicht so ganz aus sich raus. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Beim Zusammenstellen der Notiz stelle ich hier zwei Gesichter fest... - unbedingt darauf warten, das die Nase sich öffnet, sonst vergibt man sich ein Erlebnis. Luft hilft.
(09/2015)

Blanc; 2011 weiß;
13,5°

Tag1: Leicht offene Nase, in der neben Mango und anderen exotischen Früchten auch Banane zu finden ist, dazu kommen noch etwas hefige Noten. Am Gaumen aromatisch, aber noch etwas unausgewogen, er will noch Reifezeit. Trotz nur 13,5° wirkt er am Gaumen etwas schwer und zu Kopfe steigend. 89+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Runder und harmonischer als am 1. Tag, auch nicht mehr so schwer wirkend. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Wirkt von der Aromatik am Gaumen heute etwas „lascher“, auch wenn er ausgewogener als am 1. Tag ist. 89/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4. Unverändert zum Tag 3. 89/100 Th. Sehr guter Wein.
(02/2013)

Tag 1: Dunkles Gold; Sehr offene Nase, Maiglöckchen, Akazie, Rhododendron. Üppig, blumig und sehr aromatisch auch am Gaumen, sehr komplett. Voll am Gaumen und trinkig, erinnert an Äpfel- / Birnenkompott mit einer Spur Zimt, rauchiger Abgang. Eine echte Überraschung, meine bislang mit Abstand beste Weißweinflasche dieses traditionellen Betriebes. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4. Unverändert. August sollte stolz auf diesen Weißweinjahrgang sein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8: Topp. Erstaunlich gehalten. Noch immer voll auf seinem Level. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2014)

Negre; 2011 rot;

Tag 1: Eine noble und sehr seriöse Nase für einen so kleinen Wein, dunkel. Am Gaumen ernsthaft, streng, dunkel und recht steinig. Etwas für Puristen und damit ein Cecilio Negre, der vielleicht in die Richtung des 2005ers gehen könnte. Weniger süßer Gaumeneindruck als beim 2010er – klassisch und sehr solide. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Krallt sich heute etwas mehr im Glas fest und zeigt am Gaumen etwas mehr Fruchtsüße, aber es bleibt ein Klassiker für Steinfetischisten. Deutliche mineralische Säure im Vordergrund. Insgesamt eher ein Männerwein. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Heute runder und inzwischen sehr harmonisch – von den Veranlagungen her aber an die ersten zwei Tage anschließend. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Heute etwas beliebiger und wieder mehr in sich gekehrt. Ausbalanciert und harmonisch. 91+/100 Th. (01/2013)

14°

Tag 1 (blind): Wunderbares Nasentier, nahe der Perfektion, am Gaumen sehr sinnlich, extrem ausgewogen, süße reife Frucht, tolle Länge. Begeisterung pur. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Tolle Kaffeenase, tolle Mineralik und Tiefe am Gaumen, Dennoch nicht mehr ganz so überragend wie am 1. Tag, aber das ist Meckern auf Weltklasseniveau. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Noch immer eine grandiose Nase, auch am Gaumen noch immer überwältigend gut – wenn auch weniger stark als zu Beginn. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 12: Süße, grenacheorientierte Frucht, immer noch extrem gut und unverändert zur 3. Runde. Spitzen PGV. 95+/100 Th. Großer Wein. (06/2014)

14°

Tag 1 (offen): Offene, süßliche Fruchtnase, harmonisch und elegant, wirkt am Gaumen eher leicht, baut aber im Nachhall Druck auf. Zeigt eine süßliche, grenachebtonte Frucht, dazu ein warmer Wind und Schiefer. Wunderbar trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert zur 1. Runde- 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7 (offen): Noble, offene Nase, gewinnt hinzu. Süßliche und reife Frucht, dazu eine tolle Mineralik. Wirkt nach einer Woche in der offenen Flasche auf dem Punkt. 95/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Dunkles Rot mit schönem Funkeln, offene fruchtbetonte Nase nach Himbeeren und Schiefer. Am Gaumen eine süßliche reife grenachorientierte Frucht, aber recht einfach gestrickt ohne Tiefe. Gut zu trinkender einfacher Priorat ohne Ambitionen auf Größe. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Fruchtige Nase, leicht offen, am Gaumen eine recht süßliche Frucht und Schiefer, jetzt recht voll am Gaumen und mit Druck. Luft hat gut getan. Der heute insgesamt recht süße Eindruck am Gaumen könnte aber durchaus polarisieren. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein. (10/2015)

14°

Tag 1 (offen): Fast schwarzrot mit funkelndem Kern. Offene, sehr aromatische Nase, parfümiert, aber sehr frisch.. Am Gaumen frisch, mineralisch und sehr trinkig. Vielversprechend. Dunkle Aromen, dunkle Frucht und blumige Noten, dazu viel Schiefer. Macht wieder einmal viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Sehr harmonisch und ausgewogen, sehr trinkig. Dunkle Aromatik. Eleganz und auch etwas Tiefe. Mineralischer Nachhall. Süße reife Frucht am Gaumen. Macht mit Luft immer mehr auf. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Süßliche Frucht und sehr aromatisch, noch vielschichtiger als in der ersten Blindprobe, dabei sehr frisch und verführerisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 12 (offen): Nicht mehr ganz so viel Spannung wie in der 3. Runde, aber in der Aromatik unverändert, sehr harmonisch und sehr gut über die Zeit gekommen. Sehr Gutes PGV. Bestätigt sich einmal mehr. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2016)

14°

Tag 1 (blind): Sehr dunkles Rot mit funkelnem Kern. In der Nase noch recht verschlossen. Am Gaumen eine reife, süße, grenacheorientierte Frucht, Himbeeren und helle Kirschen. Volle sanfte Aromatik, sehr harmonisch und elegant. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Legt in der Nase deutlich zu, ist wesentlich offener und sehr ausdrucksstark am Gaumen. Sehr elegant, bestens ausgewogen. Macht heute sehr viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Unverändert großes Kino – allerdings ist das ja nichts Neues. Überzeugend wie gewohnt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Immer noch sehr schön zu trinken, aber etwas „blasser“ und abgeklärter. Er hat nicht mehr ganz die Spannung der Runden zuvor. 95+/100 Th. Großer Wein.
(06/2018)

Cecilio Negre; 2013 rot;
15°

Tag 2 (blind): Schwarzrot. Betörende Nase, Kräuterwürze und Holunder. Auch am Gaumen dicht und betörend, süße Frucht, baut Druck auf. Eine Frucht, wie sie auch aus der Amphore kommen könnte. Viel Spaß am Gaumen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Noble, dunkle Nase, sanft, dicht und kompakt. Schöne Frische am Gaumen, fächert sich in den Aromen im Abgang schön auf. Guter Trinkfluß. Insgesamt unverändert zur ersten Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert zu den Vorrunden. Der kleine Cecilio Negre ist in den letzten Jahren qualitativ immer besser geworden. Das neue noble Flaschendesign verspricht nicht zu viel. Inzwischen einer der seriösesten und besten Jungweine ohne Fassausbau im Priorat. Eine Instanz. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 15 (offen): Unverändert. Sehr überzeugend. 96+/100 Th.
(01/2016)

L'Espill; 2013 rot;

Schöne duftige Nase, am Gaumen dichte Frucht, elegant. 93+ VP
(05/2018)

L`Espill; 2015 rot;

65% Grenache und 35% Carignan. Ein Jahr im französischen Holz. Sehr holzbetont und jung wirkend. Sehr dunkle Aromatik, sehr viel Tannin, ein typischer 2015er, der sehr viel Zeit braucht. Dunkle, süße, reife Frucht, rassiges Tannin. Reines Potentialtrinken, macht sicher in 10 Jahren Spaß. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

(05/2018)

L`Udol; 2017 weiß;

Sehr schöne offene Nase, sehr intensiv, animalisch und floral, Wermut, trinkt sich momentan eher schwierig, aber das sollte sich mit der Zeit wegschleifen. 90+/100 Th.

Schöne Kräuternoten in der Nase und am Gaumen. 85+ VP

(05/2018)

Vi Ranci; 40 ans;

Wir werden dann gefragt, ob wir die alten Rancios aus dem Priorat kennen und müssen verneinen. Wir wissen nur, dies ist das Zeug zur Bestechung von Apothekern, Advokaten, Bürokraten,...

August Vicent ist einer derjenigen, der die Tradition der Rancios am Leben hält...

Wir bekommen eine ölige Flüssigkeit...

Traumstoff, der schon riechender weise für Euphorie sorgt. Ein Universum für die Nase, ein ganz klein wenig erinnere ich mich an meinen Liebling aus Cordoba...

Am Gaumen dann trocken, likörstarker Alkohol, aber keinerlei Süße. Wahrlich ein Zauberstoff. Leider unverkäuflich. Aber wir dürften bei neuerlichen Besuchen wieder kosten... 97+/100 Th.

Der 40 Jahre alte Rancio führte dann zum 1. Weinhöhepunkt des Tages, was für ein geiles Zeug. Für diese Weine war das Priorat früher berühmt. Da es davon nichts zu kaufen gab, werde ich nun wohl bei jedem Prioratbesuch dort einen Halt machen müssen (05/2006)

Vi Ranci; 100 ans;

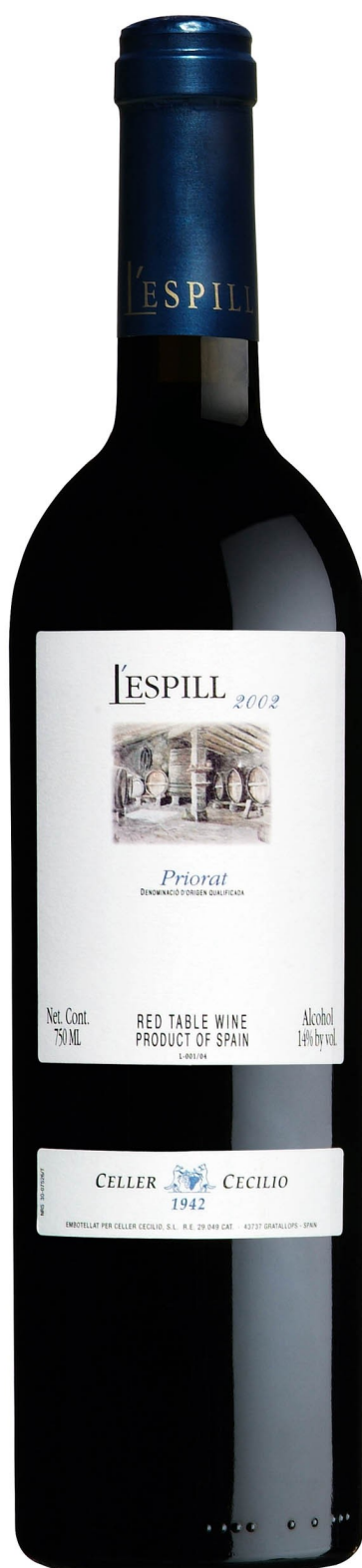
Ein göttlicher 100jähriger Rancio, der leider nicht verkäuflich ist. Unwahrscheinlich komplex, getrocknete Früchte, Nüsse und ungezuckerte Röstmandeln, Kaffee, Zigarrenkiste, der Apothekenschrank mit Kräuteressenzen, Orangenschale... - ein ganzes Universum. Eine Flasche davon und ich gehe damit eine Woche in Klausur und beginne meine Priorat-Memoiren zu schreiben!!! Ein wunderbares Mittel auch für eine Fasten Diät, man bräuchte nichts anderes. Punkte? Hors Kategorie - ein vollkommenes Getränk aus einer anderen, besseren Welt...

Noch Stunden später in Margalef haben wir den Wein am Gaumen...

(06/2007)



Cecilio Negre; rot



L' Espill; rot



August und Raquel Vicent – hier bei der Jahrgangspräsentation in Falset im Mai 2008.(TH)



August Vicent in seinem Keller.

(CP)



Liebevoll eingerichtet – der alte Keller Cecilio.

(CP)



Rancioparadies Celler Cecilio.

(CP)



Volle Konzentration...

(CP)



...wir verkosten!

(CP)



Der Celler Cecilio befindet sich im Herzen des alten Dorfes.....

(TH)



... und ist nicht zu übersehen.

(N & WK)



Der aufmerksame Besucher findet hier zahlreiche kleine Fässchen....

(N & WK)



... in denen die uralten Rancios schlummern.

(N & WK)



In diesem musealen Raum lagert aber auch der L' Espill.

(N & WK)



Der 2009er L' Espill wird hier gerade frisch abgefüllt.

(TH)



Die kleineren Betriebe in der Region leihen sich diese Anlage gern aus.

(TH)