

Gratallops

Celler de l'Abadia

C. de la Font, 38
Gratallops

Telefon: 977054078 bzw. 627032134

Fax: 977054078

Web: www.cellerabadia.com

Mail: jeroni@cellerabadia.com

Weine im Führer:

Alice 2004 rot	93
Alice 2005 rot	93
Clos Clara 2005 rot	95
Alice 2006 rot	93
Clos Clara 2006 rot	95
Rosat de Barriques 2007 rosé	89
Alice 2007 rot	94
Clos Clara 2007 rot	95
Sant Jeroni "A" 2009 rot	94
Sant Jeroni PX 2010 weiß	91
Clos Clara 2013 rot	96
Dolc de l' Abadia 2013 rot-süß	96
Carinyena del Forn 2014 rot	93
Garnatxa de l' Hort 2014 rot	95
Clos Clara 2014 rot	96
PX de l' Aubada 2015 weiß	92
Flor de Samsó d. Espills 2015 rosé	90
Sant Jeroni – Hort 2015 rot	94
Alice 2015 rot	94

Winzer / Önologe:

Jeroni Basté Wittig

Jeroni, dessen Mutter übrigens Deutsche ist, wollte nach dem Önologiestudium nicht in die weite Welt, sondern zurück zu seinen Wurzeln, seiner Llicorella und den Wurzeln seiner Rebstöcke in Familienbesitz... Somit gründete er sein eigenes Weingut, welches nach dem Bächlein Torrente de l' Abadia benannt ist.

Wir erfahren, dass Antoni Basté Garriga, der Vater von Jeroni und ein alteingesessener Gratallopiener, einen Teil seines Besitzes Ende der 80er an eine gewisse Frau aus den USA, namens Daphne Glorian verkauft hat... - Erasmus, ick hör dir trapsen...

1989 allerdings gab er sogar einen eigenen Wein heraus, den Clos Baste Krug, der allerdings wohl kaum noch auffindbar sei dürfte.

1998 erwarb er erneut 11 ha. Rebland bei Gratallops und bepflanzte es. Seine beiden Söhne Jeroni und Julian erweiterten später auf 15 ha. Der steile Hang zwischen Gratallops und El Lloar weist einen Höhenunterschied von etwa 60 m aus und hat sowohl Costers Abschnitte wie auch Terrassenabschnitte. Etwa 35.000 Stöcke wurden gepflanzt, hauptsächlich natürlich Grenache und Carignan, aber auch Syrah, Cabernet Sauvignon und sogar Mourvedre und Pedro Ximenez und in kühleren nördlichen Lagen ein wenig Grenache Blanc und Viognier.

Zum Umpflügen des Bodens wird ein kleiner italienischer Raupenkettentraktor genutzt, alle anderen Arbeiten werden von Hand erledigt.

Sehr geholfen bei seinem ehrgeizigen Projekt hat übrigens seine Schwester Alice, nach der nun ein Wein benannt ist und die sich inzwischen auch um den Verkauf der Weine im Ausland kümmert. Vom ersten Jahrgang des Alice, 2004 gab es lediglich 2.500 Flaschen, vom 2005er sind es inzwischen 7.000 Flaschen.

Inzwischen gibt es auch noch einen größeren Wein, den Clos Clara, der nach seiner Großmutter benannt ist. Das Etikett zielt ein Selbstportrait von Clara, als sie etwa 19 Jahre alt war. Nicht nur eines der am meisten ansprechenden und sinnlichsten Etiketten, auch der Inhalt passt dazu... Mit dem 2007er Jahrgang stellt Jeroni auch einen Rosé aus dem Barrique vor.

Der Keller im alten Dorf von Gratallops ist bereits wegen der alten Gewölbe sehenswert. Ein altes Gebäude in Gratallops mit gewaltigem Ausblick auf die Weinberge wurde hier so restauriert, dass der drei-etagige Keller die Arbeit mit Hilfe der Schwerkraft ermöglicht. Der Keller ist teilweise direkt in den Felsen gehauen und bietet mit seinen Steinmauern optimale Voraussetzungen für beständige Temperaturen und Luftfeuchte.

Die geernteten Trauben werden von Hand auf einem Selektionsband ausgelesen, entrappt wird mit Hilfe einer kleinen Maschine. Der in die nächste Etage abfließende Most wird in offenen Holzfässern, Edelstahl und PVC-Fässern vergoren. Der entstehende Wein bleibt etwa drei bis vier Wochen auf der Maische und reift anschließend 18 Monate lang in Barriques. Auch hier fließt er mittels Schwerkraft eine Etage tiefer in die ausgesuchten Fässer.

Der zu den "jungen Wilden" gehörende Newcomer Jeroni zeigt interessierten Besuchern nach vorheriger Anmeldung gern den Celler und man kann die Weine auch gleich vor Ort erwerben. Er spricht Englisch und auch deutsch. Auch ein Kauf einzelner Weine über die Webseite war möglich.

In den letzten Jahren gab es ein Auf und Ab, ganz wie bei vielen kleinen Erzeugern. Kellertechnisch ist Jeroni inzwischen beim Celler Devinssi in Gratallops als Untermieter untergeschlüpft. Anlässlich der Firatour 2016 haben wir uns wieder gesehen...

Die alte Linie Alice und Clos Clara wird fortgeführt, es gibt eine Reihe Weine in weiß, rosé und rot unter dem Namen Sant Jeroni mit jeweils unterschiedlichen Zusatznamen, zum Teil kommen diese Weine als Vi de Vila de Gratallops heraus.

Mit dem Jahrgang 2013 gibt es auch erstmals einen neuen grandiosen Süßwein.

Insgesamt hat sich das Niveau hier noch einmal deutlich gesteigert. Es ist sehr schön, zu sehen, wie sich dieses Projekt weiter entwickelt hat und in seiner Philosophie noch schlüssiger geworden ist.

Weine:

Rosat des Barriques (rosé)	PG : 2
Alice	PG : 2 – 3 (je nach Jahrgang)
Clos Clara	PG : 3 - 4
Sant Jeroni "A"	PG : ?
Sant Jeroni "B"	PG : ?
Sant Jeroni PX de l' Aubada (weiß)	PG : 2
Sant Jeroni Flor de Samsó dels Espills (rosé)	PG : 2
Sant Jeroni – mit diversen Zusatznamen (rot)	PG : 2
Sant Jeroni Dolc de l' Abadia (rot-süß)	PG : 3

Verkostungsnotizen :

Alice; 2004 rot;

Von dem Erstlingsjahrgang gibt es gerade mal 2000 Flaschen. Viel und schöne Frucht, die sich nach und nach von Rot auf Schwarz aufbaut. Schöner Extrakt, schon offen und mit viel Tiefgang. Sexy. Viel Priorat für 's Geld. Außergewöhnlich gute 94+/100 Th.

Die Nase lässt mich schon wieder voll abschwärmen, im Gaumen zunächst kühl - schöne Frucht, Johannis- und Brombeeren, sehr ansprechende Länge. Ein Highlight... 94 VP
(05/2007)

In der Nase eine ganze Wagenladung dunkler Früchte, Kirsche, Schiefer. Herrlich. Im Mund bestätigt sich die tolle Nase. Dicht, voluminös, schöner Extrakt, zum Reinlegen. Toller Trinkspaß. 93 VP
(11/2007)

Wollte ich unbedingt mal wieder probieren, schöne kirschtig - schiefrige Nase, am Gaumen eher etwas verschlossen. Hätte ich wohl besser später trinken sollen, aber manchmal ist die Neugier einfach größer als die Geduld. Am 2. Tag praktisch keine Veränderung. Derzeit 91+ VP.
(12/2008)

14,5°; unfiltriert, nur schwach geschwefelt
Runde 1 (blind): Schwarzes Rot mit tollem Funkeln. Anfänglich noch verschlossene Nase, macht dann aber auf und ist auf der fruchtbetonten Seite. Gute Balance am Gaumen, Trinkspaß und eine schöne Frische mit einer aber eher kalkigen Mineralik. Genesi? 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tiefes, dichtes, schwarzrot. Betörende Nase, dichte Frucht, Bleistiftmine, Am Gaumen frische Frucht, jugendlich, feines Tannin und schöner Extrakt, der lang am Gaumen hängen belibt. 93+ VP

Runde 2 (blind): Heute eine eher dunkle Nase, Graphit und Steinbruch, am Gaumen ebenfalls ein Steinbeißer, aber auch dunkle Früchte und nobles Holz. Schöne Frische, im Abgang wieder trocknend, aber deutlich leichter und insgesamt stoffiger. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Irre Graphit-Nase und wilde Mineralik. Am Gaumen sehr frisch mit mächtigem Extrakt und feinem Tannin, das lange am Gaumen hängen bleibt. 93+ VP

Runde 3: Ebenfalls nicht mehr trocknend im Abgang, aber mit einer reifen Note im langen, kaffeedominierten Abgang. Verändert, aber nicht wirklich verbessert zur 2. Runde. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Zupackende mineralische Nase, tief und dicht. Am Gaumen feine Frucht, harmonisch, feine Mineralik, die sich auch im langen Abgang schön zeigt. 93+ VP

Runde 4: Unverändert zur Runde 3. Sanfter langer Nachhall. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Keine Veränderung zum Vortag 93+ VP
(09/2014)

Alice; 2005 rot;

Neue Entdeckung, der junge sympathische Jeroni Basté Wittig war im letzten Jahr ebenfalls noch auf der anderen Seite des Tisches - als Verkoster, obwohl er schon Wein machte. Ein tolles PGV und eine Entdeckung. Mit außergewöhnlich guten 94+/100 Th. setzt er eine nette Einstiegsmarke.

Der äußerst sympathische Winzer präsentiert seinen 2. Jahrgang, den ich gleich in mein Herz schließe. Kräftiger Stoff, schöne Würzigkeit, noch etwas verschlossen mit mächtigem Potential. 94++ VP
(05/2007)

So frisch geöffnet zeigt sich die schöne Alice noch sehr schüchtern, zeigt aber ihre Kraft und dass sie noch ihre Ruhe haben will. An diesem Abend außergewöhnlich gute 93+/100 Th.

Zum Zweck der Weinwissenschaft begehe ich einen Babymord und öffne einen Alice 2005 vom Celler Abadia. Genau der richtige Tropfen zum Schwenken, Diskutieren, Schwenken, Nippen, Diskutieren, die Zeit vergeht im Fluge....die Alice gibt sich jedoch noch zurückhaltend, das Potential offenbart sich aber schon 93++ VP

... 24 Std. später war "Alice" deutlich offener, was für ein genialer Tropfen, nach einem Glas kommt allerdings der Stopfen wieder auf die Flasche und die Flasche aus meinen Augen - und führe mich nicht in Versuchung....was zur Folge hat, dass ich nach 48 Std. nochmals ein Glas genießen kann, die Gute hat nochmals zugelegt, ich stehe bei 95++ VP, bin völlig "schwärm" und die einzige Frage an Jeroni wäre: Warum gibt es davon eigentlich keine Magnums??
(Gemeinsam in Ulm getrunken. 06/2007)

Sehr dunkles Rot; Brombeerlikör und reife Waldfrüchte, kompakt, nobel, aber nicht mehr ganz so offen wie letzten Sommer, markante Säure und viel Llicorella, ein eigenwilliger Steinbeißerwein... Auf viel Schiefer zerstoßene Waldfrüchte. 90+/100 Th.

Am Folgetag ein mittelkräftiger Körper, fein und fruchtbetont, in sich harmonisch, aber im Moment wirkt er wie ein aus dem Winterschlaf gewecktes Murmeltier. 91+/100 Th.

Schwarz, in der Nase leicht wirkend, frisch, elegant mit schöner Länge. Es geht noch was!
90 VP

Am 2. Tag schöne Schiefer Nase mit Kirsche, wirkt etwas verschlossen. Abwarten, wird sich garantiert wieder steigern. 91+ VP (01/2008)

Die Alice hat ihren Winterschlaf beendet und ist nun wieder etwas wacher als im Januar. Ich bin wieder zuversichtlicher. 93+/100 Th. auf der Fira in Falset. (05/2008)

1. Tag: Ein fast undurchdringliches Schwarz begrüßt uns, dazu eine erst leicht offene, etwas warme und volle Nase, die mit Luft komplexer wird. Am Gaumen eine dunkle Frucht, recht voll und kräftig mit einer für den Jahrgang repräsentativen Kraft, eher auf Sportlichkeit denn auf weiblichen Charme getrimmt. noch nicht zu 100% harmonisch, schon mit mehr Konturen als vor ca. 2 Jahren, aber ohne Finesse und Vielschichtigkeit der ganz großen Weine (aber dafür gäbe es ja aus gleichem Hause noch den Clos Clara darüber). Dennoch ein Wein ohne Fehl und Tadel und seiner Klasse völlig entsprechend. Mit Luft kommt auch die Mineralik besser zum Vorschein. Nicht mehr so verschlossen wie zuletzt, aber mit nach wie vor noch vielen Reserven. Besser lagern als trinken. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

2. Tag: Offene Nase, harmonischer als am 1. Tag. Erinnert in seiner Üppigkeit an belgische Pralinen, Bitterschokolade mit Cassiskonfitüre, zeigt heute auch eine sehr schöne frische Säure, aber auch nach wie vor sehr voll am Gaumen. Vom Extrakt und Charakter her eher an die Weine aus Porrera erinnernd. Macht mehr Spaß als am ersten Tag und ist harmonischer. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

3. Tag: Unverändert zum 2. Tag. 93/100 Th. Exzellenter Wein. (09/2011)

Tag 1: Killer-Nase. Nasser Schieferblock, der nach und nach von den Sonnenstrahlen getrocknet wird.....und dann explodieren die Aromen im Glas. Wahoo! Am Gaumen süße Frucht, weihnachtliche Würze, dicht, saftig, langer Abgang. Tannine noch deutlich spürbar, hat noch Reserven. 94+ VP

Am 2.Aband Mineralik ² an Nase und Gaumen. Ein Wein für Schieferfreaks, sicher nicht everybodys darling. Am Gaumen wie flüssiger Schiefer, dazu Schokolade und reife Kirschen. Geniales Elixir. 95+ VP

Frisch, betörend und herrlich mineralisch auch am 3.Aband. Zieht alle Register und begeistert mich erneut total. 95+ VP (12/2012)

14,5°; von jungen, 1998 gepflanzten Reben; 18 Monate Ausbau im Barrique aus französischem Eichenholz. Unfiltriert und minimal geschwefelt. 7.400 Flaschen total. Runde 1 (blind): Sehr dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln. Offene recht fruchtbetonte Nase., Sehr geradeaus an der Nase wie auch am Gaumen, Kirschen und Schiefer, klar und harmonisch. Aber auch recht einfach und ohne Tiefe. Cecilio Negre? 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 2 (blind): Wirkt heute leicht reifer, aber insgesamt qualitativ unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 3: Unverändert. Kirschen und Schiefer, noch jede Menge Tannin und eher rustikal und einfacher gestrickt. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2015)

Runde 1 (blind): Sehr mineralisch, dicht, feine, sehr betörende Frucht. Am Gaumen sehr dicht, mineralisch, etwas unharmonisch durch eine sehr präsenste Säure. Sehr lang anhaltender Abgang. 93+ VP

Runde 2 (blind): Mineralisch anspringende Nase, dicht und sehr fein. Nach einiger Zeit baut sich die Nase wunderbar am Gaumen auf. Am Gaumen dicht und betörend mit wilder Mineralik, wow, kleidet den ganzen Gaumen aus. Heute deutlich harmonischer als gestern. Feiner Extrakt der lange am Gaumen haften bleibt. 94+ VP

Runde 3: Auch in dieser Runde eine wunderbare mineralisch geprägte sehr animierende Nase. Sehr harmonisch und animierend auch am Gaumen, Schiefer pur, frisch, wirkt noch jugendlich. Feiner Extrakt im langen Abgang. Gefällt mir sehr gut. 94+ VP
(11/2015)

Clos Clara; 2005 rot;

Bereits auf der Fira trank ich den Wein zwei mal mit demselben Ergebnis – Ein Etikett für die Liebe auf den ersten Blick, ein Inhalt für einen Heiratsantrag, sowie die Dame volljährig ist !
95+/100 Th.

Funky Nase, die mich an den Cims 2005 erinnert. Sehr komplex und dicht am Gaumen, vielschichtig mit schöner Länge. 96 VP

Leider konnten nicht alle Flaschen durchgängig überzeugen. Am nächsten Tag konnte ich die Eindrücke leider nicht bestätigen.
(05/2008)

Bereits einige Tage später war ich neugierig auf den Zwei-Tages-Test... Dunkles Violettrot, dann sogleich eine wabernde, verführerische Nase. Johannisbeere und Preiselbeere auf warmem Schiefer, Graphit. Kein aufdringliches, aber ein sehr eindringliches Bukett, feinsten Schnüffelstoff. Sehr fein und klar am Gaumen, verspielt und vielschichtig, frisch und äußerst harmonisch mit samtenem Tannin. 95+/100 Th. Am Folgetag unverändert groß.
(05/2008)

Kühle, eher mineralische Nase – noch in sich gekehrt, öffnet sich aber dann langsam, am Gaumen Viel Mineralik und Druck, rote Johannisbeere und Kirsche, auch wieder kühl wirkend, viel frische, pure Frucht – einfach gut. Legt auch am Gaumen weiter zu und entwickelt sich positiv, bleibt auch lange haften. Sehr gute 92+/100 Th.

Sehr verhaltene, aber noble Nase, er öffnet sich nur langsam, nein, er zwinkert nur mit einem Auge. Clara will am Liebsten erstmal richtig ausschlafen... Leider weit entfernt von dem Niveau auf der Fira oder von der anderen bereits über zwei Tage beobachteten Flasche... Auch der Korken war hier nicht optimal. Bereits jetzt gut angefeuchtet. Vor dem Verkauf muss hier geschaut werden, dass in der Klasse zuverlässiges Korkmaterial gefunden wird. Flaschenvarianz oder kann der Wein sich so rasend schnell verschlossen haben?
Sehr gute 92+/100 Th. (vorher stets bei 95+/100 Th. gesehen)

Kühle Nase, Mandeln, Kirsche und ein Hauch Marzipan. Vollmundiger Gaumen, dicht und dunkel. Entwickelt sich fortlaufend, vielschichtig, wenn auch vielleicht etwas verschlossen. Schöne Länge mit Potential. 93+ VP

Verhaltene Nase mit Veilchenduft. Leider habe ich die freakige fast Cims 05-artige Nase nicht mehr gefunden, die mich auf der Fira deutlich mehr austicken lies. Am Gaumen kühl, frisch, vielschichtig mit feinem langem Abgang. 93+ VP
(06/2008)

Dunkle, schwarze Nase, noch nicht ganz offen. Bleibt auch am Gaumen dunkel, exotisch und würzig. Gewürzladen und schwarze Frucht. Leider fehlt dem Wein etwas die Fülle, aber auch die Eleganz. Im Moment noch nicht Fisch, nicht Fleisch. Liegen lassen!
Sehr gute 91+/100 Th.

Feine rote Früchte in der Nase. Am Gaumen viel reife Kirsche, würzig mit schöner Harmonie, im Abgang stark adstringierend. Braucht wie fast alle verkosteten Weine noch Zeit. 92+ VP

Noble, komplexe Nase mit etwas würzigen und dunklen Aromen. Am Gaumen elegant bei mittlerem Körper, baut Druck auf, macht Spaß und zeigt Finesse. Dieser Wein vom burgundischen Typ lässt sich sehr gut trinken. Im Abgang samtene bis grobkörniges Tannin, aber nicht mehr trocknend. Exzellente 94+/100 Th.

Würzige anspringende Nase, die sich prächtig entwickelt. Schöne Würze, guter Extrakt, harmonisch, im Abgang dann schönes Tannin. 93+ VP

Nachverkostung am 28.01.2010:

Erweist sich auch in der offenen Flasche derzeit als unwahrscheinlich langlebig. Beim letzten Glas blitzt fast schon Größe auf, er zeigt, wo er hin will. 94+/100 Th.
(01/2010)

15°

Runde 1 (blind): Beinahe Schwarz. Schönes Funkeln, Auge und Nase sind sofort hellauf begeistert, noch so ein packendes Nasenmonster, eher in die Gothic – Richtung gehend. Carignan – Alarm, tolle Frische. Am Gaumen ein Universum und noch immer extrem jung wirkend. Streng, aber zugleich Milde walten lassend. Tief, konzentriert und packend, zugleich aber sinnlich und sogar elegant. Nicht everybody's darling, aber meiner... 99+/100 Th.
Weltklassewein.

Superelegant, betörendes Nasentier! Dichte Frucht, macht Gänsehaut.

Am Gaumen dichte rote Frucht, feinstes Tannin, Schiefermineralik, sehr harmonisch und elegant, aber noch mit Reserven. 96+ VP

Runde 2 (blind): Ich kann nichts hinzufügen und nichts wegmogeln. Clara war schon ein tolles Mädchen und lebt in diesem genialen Wein fort. Unverändert. Ganz nah der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Elegantes Nasentier! Am Gaumen unverändert zum Vortag, genialer Trinkfluss! 96+ VP

Runde 3: Unverändert. Was für ein Frische und eine Tiefe der Aromen. 99+/100 Th.
Weltklassewein.

Sehr betörende Nase, wunderbare Eleganz, ein Nasentier, top! Dicht mit sehr betörender Frucht am Gaumen, feiner Extrakt mit wunderbarer Länge. 98+ VP
(10-12/2015)

15°

Blind: Sehr dichte und elegante Nase. Am Gaumen zupackende, dichte Mineralik, wirkt noch sehr jugendlich, frisch, sehr feiner Extrakt, noch reichlich Potential. 95+ VP

Blind: Wirkt nach den Weinen zuvor so, als wäre er um einiges jünger, ausgewogen zwischen Kraft und Eleganz, zupackend und zugleich gut zu trinken. Und dazu noch jede Menge Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.
(01/2017)

Wahnsinnig komplex, druckvoll und offen in der Nase, ein Riechraum. Am Gaumen fordernd, voll, mineralisch, verführend und sexy. Wenn etwas nicht perfekt ist, dann sind es die leider zu warmen Umgebungstemperaturen. Aber eigentlich ist die Perfektion schon zum Greifen nahe. Vom Feinsten, was das Priorat zu bieten hat! 99+/100 Th. Weltklassewein.
(08/2018)

Alice; 2006 rot;

In der Nase noch etwas verhalten, am Gaumen sehr fein, fast zärtlich. 93/100 Th. Verkostet auf der Fira – Jahrgangspräsentation.

Geniale, offene Nase. Am Gaumen viel süße Frucht, vielschichtig, dicht mit schöner Länge. 94 VP
(05/2008)

Einige Wochen später in der 2-Tages Prüfung nachgetestet. Dunkles Rot mit violetter Rand, offene, warme Nase. Pürierte warme Fruchtsuppe mit zarter Vanille-Joghurt – Note. Am Gaumen sehr fein und erneut fruchtbetont mit angenehm frischer mineralischer Note, aber dennoch auch einem likörigen Touch. Sanfter Nachhall mit zartem Marzipanhauch. 92+/100 Th.

Am Folgetag anfangs etwas verschlossener, aber dafür sind schöne Pralinen ahnbar. Einmal im Glas blüht der Wein aber schnell auf und wirkt insgesamt komplexer als am ersten Tag. Am Gaumen eine zärtliche Harmonie und ein mittelkräftiger Körper. Insgesamt ein schönes Muster seines Jahrgangs. Deutlich besser bewertet mit 94/100 Th.
(05/2008)

Offene Nase, Leder und leicht angebrannter Kirschkuchen. Er kommt im Kardinalsgewand mit tollem Funkeln daher und zeigt noch ein leicht kantiges Tannin, welches sofort die Zähne beschlägt. Etwas schroff, aber dahinter eine schöne Frucht, Mineralik und staubiger Schiefer. 94+/100 Th.

Leicht stallige Noten, die sich dann verlieren, dann funkelnde rote Frucht mit Schokopulver bestreut. Dreht mit der Zeit richtig auf. Betörend.
Am Gaumen tänzelnd, frisch, dann adstringierend und austrocknend, viel samtiges Tannin. Schöne Länge. 93+ VP

Noble, leicht offene Nase, sanft am Gaumen, trinkig. Exzellente 93+/100 Th.

Im Vergleich zum vorigen Wein eher verhaltene Nase. Angenehmer Gaumen mit ordentlich viel Tannin. Am leeren Glas genialer Extrakt. 93+ VP

6 Tage offene Flasche: Kühle Nase, kühl auch am Gaumen... Alice hat einen etwas abweisenden Blick, jedoch nur bis zum ersten Kuss. Am Ende siegt die Liebe zu einem exzellenten Wein. 93+/100 Th. (12/2008)

Tag 1: Leicht offene, sehr mineralisch, würzige Nase. Auch am Gaumen entsprechend sehr mineralisch, pur. Karge Kirschen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Sehr schöne Nase, dreht heute auf. Sehr klar – Kirschen plus Schiefer, vielschichtiger als am ersten Tag. Am Gaumen eine klare Frucht und Steine schlecken. Sehr schöner klassischer Priorat. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Deutlich braver als am Vortag, aber besser als am 1. Tag. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Schön geradeaus, macht immer noch Spaß. Purer Schiefer plus Kirschen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (06-07/2013)

14,5°; unfiltriert; 7.000 Flaschen

Runde 1 (blind): Offene und charakterstarke Nase, Graphit, Holunder, frischgeschlagenes Holz. Am Gaumen saftig, sehr trinkig, frischer Kirschsafft und Druck aufbauend. Zeigt Tiefe und macht Spaß. Hebt sich positiv von den meisten anderen der Gruppe ab, sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Fein, sehr elegant, ganz leichte Schokonoten, legt mit Luft deutlich zu. Am Gaumen dicht, schöne Struktur, feiner Extrakt, feines Tannin, schöne Länge. 92 VP

Runde 2 (blind): Unverändert zur 1. Runde, schöne schokoladige Aromatik, tolle Mineralik. 95+

Runde 2 (blind): Sehr feine betörende Nase, am Gaumen sehr fein, dicht, sehr elegant, schöne Länge, sehr feiner Extrakt mit feinem Tannin. 93 VP

Runde 3: Unverändert mit wunderbarer Frische und Mineralik, hat noch Reserven und baut sich am Gaumen wunderbar auf. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Offene und betörende Nase, feine Mineralik, am Gaumen dicht, volle Frucht, harmonisch, feiner Extrakt mit schönem Abgang. 93 VP (10-12/2016)

14,5°; unfiltriert, wenig zugesetzte Sulfite; 7.000 Flaschen; Lot mit neuem Etikett aber aus selber Abfüllung.

Tag 1 (offen): Sehr frisch und kühl, in der Nase erst leicht offen. Am Gaumen eine schnittige Mineralik und Kirschfrucht, baut mit dem Schlürfen Druck auf und wird nahezu üppig. Sehr ausgewogen und noch mit vielen Tanninreserven. Wirkt immer noch sehr jung. Insgesamt ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Heute mehr Schiefer und noch deutlicheres Tannin. Straff und mineralisch, stilistisch dem Pardelasses nicht unähnlich, erreicht diesen aber heute im direkten Vergleich qualitativ nicht ganz. Meckern auf hohem Niveau. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Ausgewogen und rund, noch nicht all zu offen. Gute Fruchtigkeit und Mineralik. Einfach, klar und geradeaus auf hohem Niveau. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindprobe. Klar und geradeaus, aber auch ohne die ganz große Tiefe. Kühl und noch jung wirkend, aber schon gut zu trinken. Ein exzellenter Essensbegleiter für die katalanische Küche. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2018)

Clos Clara; 2006 rot;

Eine klassische Verbindung – Frucht und Schiefer. Baut am Gaumen Druck auf, wird aber nach einer Weile im Glas richtig verführerisch. Scheint aber an den 2005er Erstling nicht heran zu kommen. 94+/100 Th.

Auch hier eine sehr feine, betörende Nase. Am Gaumen sehr gut, würde ich gerne mal gegen den 2005er stellen. Sanft und verführerisch. 93+ VP
(05/2009)

Hat sich ebenfalls bestens entwickelt und macht jetzt Spaß, auch wenn er etwas hinter den 2005er zurück fällt. Für den Jahrgang aber top. Schöne Clara, gut zu trinken, sehr mineralisch und frisch. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

95+ VP
(04/2016)

15°

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Kirschtig vanillige Nase, recht offen. Intensiv und üppig. Leicht komplex, aber sehr kühl und frisch. In Harmonie und mit sehr gutem Trinkfluß. Baut Druck auf, schokoladige Noten auf süßer reifer Frucht. Gefällig. Langer, mineralischer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 1 (blind): Dichte Nase, tief, feinste Schokolade, am Gaumen dichte Frucht, betörend, vielschichtig, sehr lang. 94+ VP

Runde 2 (blind): Kann in der Nase zulegen, wird tiefer und vielschichtiger, schokoladige Aromatik, fast schon betörend. Am Gaumen eher unverändert, legt aber an Komplexität zu. 95+ Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Dichte, sehr betörende Nase, am Gaumen konzentrierte Frucht, sehr dicht, feiner Extrakt und feines Tannin, für eine höhere Bewertung fehlt mir die Eleganz. 94+ VP

Runde 3 (offen): Legt weiter zu, sehr nobel heute in der Nase wie auch am Gaumen, wunderbar trinkig und tief. Traumhafte Länge. Hat sich sehr stark verbessert, betörend und deutlich spannender. 96+/100 Th. Großer Wein..

3 (offen): Wunderbar betörende sehr elegante Nase. Am Gaumen dichte rote Frucht mit feinem Extrakt und feinem Tannin. Hat noch Reserven. 94+ VP
(10-12/2016)

Rosat de Barriques; 2007 rosé;

Nur 400 Flaschen aus 100% Grenache, am Gaumen üppig und mundfüllend, ersetzt im Sommer den Rotwein. Ungewöhnlich, aber sehr gut. 91/100 Th. Auf der Fira getestet.

Spezieller Wein, der mehr an einen Rotwein als an einen Rosé erinnert. Sehr schöne Frucht, gute Balance, lang. Schön auch die Frische. 87 VP
(05/2008)

Zu Hause im Zwei Tages Test : Dunkles Pink, da habe ich in anderen Winkeln der Welt schon hellere Rotweine gesehen. Verhaltene Nase, am Gaumen fett, warm und likörig mit einem Nachhall nach Himbeerbonbons. Etwas für Liebhaber sehr spezieller Weine. Interessant wäre zu schauen, wie sich so etwas entwickelt... Am zweiten Tag ein wenig stumpfer. 90+ bzw. 89+/100 Th.
(05/2008)

Dunkles Rosarot, der dunkelste von drei Rosat Weinen im Blind - Test. Die fast verschlossene Nase wirkt wie ein frischer Wind, der den Duft reifer roter Beerenfrüchte herüberweht. Am Gaumen baut er sich gewaltig auf, zeigt viel Kraft und Stärke - nichts für zarte Gemüter. Der warme frische Wind bringt einige Bittermandeln mit. Dieser Eindruck verwandelt sich im Abgang zu Creme Catalan. Sehr gute 90+/100 Th.

2. Tag: Er gibt sich wie am ersten Tag noch immer leicht verschlossen, ist aber etwas runder und harmonischer am Gaumen und verdient somit ebenfalls einen Punkt mehr. Der insgesamt dunkelste und kräftigste der drei Weine, Finesse ist weniger sein Ding. Sehr gute 91+/100 Th.

3. Tag: Immer noch unverändert, erneut leicht verschlossene Nase, die Post geht erst am Gaumen ab. Aber welch wunderbarer Wein zur kräftig mit Kräutern und Knoblauch gewürzten Sommerküche. Selbst ein Kalbssteak kann ihn nicht scheuen lassen... Sehr gute 91+/100 Th. Wie wird sich so ein Rosé entwickeln, will er gar altern?
(08/2009)

Tag 1: Komplexe und üppige Nase bei einer fast intensiv violetten Farbe, die dunkler ist als Elsässer Spatburgunder in Rot... War jung recht schwierig, das Holz drückte immer wieder aromatisch durch, aber seit letztem Jahr ist er einfach nur noch genial. Er macht immer mehr auf und fasziniert mit seinen Aromenspielen. Wenn es einen Meditationsrosé geben müßte, ich würde diesen jetzt 7 Jahre alten vorschlagen. Er ist immer noch nicht am Ende seiner Reise. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert. Was macht dieser Stoff jetzt für einen Spaß. Reumütig mus ich mich jetzt bei diesem Wein entschuldigen, dass ich anfangs nicht richtig an ihn geglaubt habe. Jeder Schluck aus dieser meiner letzten Flasche macht mir das schmerzhaft bewußt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Er steh bis zum Schluß unverändert wie eine Eins im Glas. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2014)

Alice; 2007 rot;

Der Wein wirkt auf mich im Moment etwas verschlossener als etliche andere 2007er. Sehr betonte frische Säure. Ein klassischer Priorat aus Gratallops. 92+/100 Th.

Betörende, feine und sehr elegante Nase. Am Gaumen frisch, präsentiert sich schon sehr trinkig. Genialer Stoff. 95+ VP
(05/2009)

14,5°

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Nobler und mineralischer Duft, klar und reine Frucht, frisch und kühl,. Am Gaumen eher rotfruchtig, recht voll und wuchtig, mineralische Faust im Nachhall. Wirkt eher einfacher, aber von guter Struktur. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Reife Kirschen, balsamische Noten, feine Würze, braucht Zeit und baut sich dann schön im Glas auf. Am Gaumen sehr elegant, feine Kräuter, mächtiger Extrakt und feines Tannin. Noch sehr jugendlich. Ich sehe noch großes Potential. 95+ VP

Runde 2 (blind): Öffnet sich am Gaumen und wird voller und komplexer, die mineralische Faust bleibt, verbessert sich aber deutlich. Gewinnt an Tiefe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Tiefe, dichte Frucht, sehr feine Würze. Am Gaumen dichte, tiefe Frucht, dichter Extrakt. Wirkt noch jugendlich, aber schon gut antrinkbar. 94+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Mineralisch ohne Ende, Druck am Gaumen, Schiefer und rote Früchte. Pur, geradeaus und von guter Konzentration. Toll entwickelt und zugleich frisch wie am ersten Tag. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dichte Frucht, feine Würze, feine Mineralik, sehr betörend. Am Gaumen rote und schwarze Frucht, extraktreich, feines Tannin, sehr gut mit Potential. 94+ VP
(11-12/2017)

Clos Clara; 2007 rot;

15°

Runde 1 (blind): Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Leicht offene, eher rotfruchtige Nase, himbeerig und auch leicht likörig. Staubige Mineralik. Auch am Gaumen rotfruchtig, Johannisbeere und Schattenmorellen, zeigt mit dem Schlürfen die Muskeln, aber auch Kanten. Frischer Durstlöschertyp, wäre da nicht auch der Alkohol. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Betörend mineralische Nase, dicht, wandelt sich ständig, sehr elegant. Am Gaumen dicht verwoben, dunkle Frucht, betörend, sehr feines Tannin, feiner Extrakt, sehr elegant. Vielschichtig mit sehr langem Abgang. Großes Kino! 97+ VP

Runde 2 (blind): Anfängliche Klebstoffnote, die aber mit Luft verfliegt, in der Nase aber immer noch nicht so ganz meins, am Gaumen schon besser, Heute mehr dunkle Aromen, sehr klar und frisch. Legt ein wenig zu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Sehr mineralische Nase, dicht, vielschichtig, sich ständig wandelnd.

Am Gaumen schwarze Frucht, sehr dicht verwoben, sehr feines Tannin, noch sehr jugendlich. Schöner sehr langer Abgang. Braucht noch Zeit. 96+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Legt weiter zu, inzwischen sehr sauber und klar in der Nase, deutlich mehr Tiefe und Druck. Süße, reife dunkle Frucht, fleischig, auch etwas likörige Noten. Wandelt sich stetig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Süße Kirschfrucht, Bounty, Graphitnoten und dann kommt mit einiger Zeit die Schiefermineralik voll zur Geltung. Sehr vielschichtig, laufend neue Eindrücke.

Am Gaumen dichte schwarze Frucht, feine Mineralik, feiner Extrakt und feines Tannin. Vielschichtig, jugendlich, viel Potential, viel Gripp. Bereitet mir jetzt schon viel Spaß. 96+ VP
(11-12/2017)

Sant Jeroni "A" ; 2009 rot;

14,5°; Carinyena I Cabernet; 12 Monate im Fass aus französischer Eiche

Tag 1 (Blind): Insgesamt eine noch eher leise Nase, kirschtig und steinig, aber auch ein Strauß roter Blumen. Am Gaumen verspielt, elegant und animierend, auch hier recht leicht daherkommend, wunderbar ausbalanciert. Hat durchaus Charme, wenn auch nicht die tiefe und den Druck der ganz Großen. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 2 (Blind): Offene Nase, parfümiert und mineralisch. Eine wirklich gute Balance. 93+/100 Th.

Tag 3: Legt noch mal etwas zu, heute eine tolle offene Nase. Am Gaumen immer noch sehr harmonisch. 94+/100 Th. Exzellent.

Tag 4: Dreht heute so richtig auf in der Nase, wird immer betörender und rassiger. Am Gaumen immer noch sehr schön und vor allem sehr harmonisch. Schöne Mineralik. 95+/100 Th. Groß.

Tag 7: Kann nach einer Woche mehr begeistern als in den ersten Tagen der Probe. 95/100 Th.
(04/2012)

14,5°; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche

Tag 1 (offen – 06.02.): Üppige brombeerige Nase, kühl und nobel. Am Gaumen bei mittlerem Körper, elegant und ausgewogen. Rauchiger dunkler Nachhall mit guten Tanninreserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Schöne Harmonie und Ausgewogenheit, sehr klar am Gaumen. Unverändert zur ersten Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 1. Probe (16.02.): Schwarzrot mit schön funkelndem Purpurkern. Sehr fruchtbetonte Nase, süßer reifer Obstkorb, wie in der Nase so auch am Gaumen. Bewahrt sich dabei eine schöne Frische. Einfach, aber schön zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind 2. Probe (20.02.): Mit Luft hat sich der Wein deutlich verbessert. Wunderbar aromatisch am Gaumen, eine erdbeerige Frucht, Milchkaffee und eine schöne Mineralik, sehr wandelbar. Die noch nicht ganz geöffnete Nase ist nobel. 95+/100 Th. Großer Wein.
(02/2015)

Sant Jeroni – Pedro Ximenez de l' Aubada; Vi de la Vila de Gratallops; 2010 weiß;
13,5°; 50% Pedro Ximenez; 30 Carinyena Blanc; 10% Garnatxa Blanc und 10% Viognier aus
der Lage L' Aubada in Gratallops, 6 Monate lang in französischem Holz ausgebaut.

Die Familie Basté besitzt auch einige Weißweinreben in der Lage L' Aubada in Gratallops,
daraus wird nun der neue Weißwein gekeltert.

Tag 1: leicht offene, exotische Nase, sehr klar und frisch, was sich auch am Gaumen bestätigt.
Wirkt eher nördlicher – fast schon wie ein deutscher trockener Weißwein mit sehr viel ”
bunten” Zitrusfrüchten (das berühmte französische “Agrûmes”...) am Gaumen. Ein
Durstlöscher, etwas frech und heiter.

Wirkt keinesfalls wie ein typischer Barrique-Weißwein aus dem Priorat und ist eigentlich
auch für einen PX sehr untypisch. Mit nur 13,5° vergleichsweise ein Priorat “Leichtgewicht”,
der aber bei allem zunächst Prioratuntypischen die Rasse und Kühle eines gehobenen
Durstlöschers zeigt. Schöne Länge. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Ist jetzt insgesamt von der Säure her milder wirkend und am Gaumen überwiegt eine
verspielt exotische Aromatik. Mehr Glätte und weniger Spannung. Irgendwie glattrasiert.
91/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Da war wieder das berühmte Loch des 2. Tages, heute ist er wieder ein wenig
expressiver in der Nase und wirkt auch am Gaumen einen Tuck komplexer. 92/100 Th. Sehr
guter Wein.
(02/2012)

Tag 1: Stark duftend mit auch röstigen Noten, voll und üppig am Gaumen. Apfelkuchen mit
Rosinen aus Mürbeteig, recht scharf gebacken und im Prinzip ungesüßt. Langer Nachhall.
93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Inzwischen weniger röstige Noten und mehr auf der frischen Seite. Zitrusnoten und
Kräuter. Anders als in der ersten Runde, aber er wandelt sich, ohne sich qualitativ zu bessern.
93+/100 Th.
Exzellenter Wein.

Tag 11: Bleibt auf der Höhe der vorigen Runden. Easy-Drinking und Spaß dabei. 93/100 Th.
Exzellenter Wein.
(03/2014)

13,5°; 50% Pedro Ximenez, 30% Carignan, 10% Grenache und 10% Viognier aus der Lage
Aubada der Familie Baste; 6 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (18.06.2015): Verhaltener Duft nach weißen Blüten, am Gaumen recht einfach und
ebenso etwas verhalten. Ausgewogen und unkompliziert. Ohne Tiefe und größeren Anspruch,
aber sehr gut gemacht. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Deutlich offener und ausdrucksstärker, weiße Blüten und Pomelo, dazu Schiefer. Gut
zu trinken und ausgewogen. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Frisch und klar. Unverändert zur 2. Runde. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Schöne Frische. Verbleibt aber auf der eher einfachen Seite der unkomplizierten, weniger komplexen Weine. Im Nachhall heute Pink Grapefruit. Qualitativ unverändert zu den letzten beiden Runden. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(06/2015)

Clos Clara; 2013 rot;

Ein Muster, das erst wenige Stunden vorher – am Morgen der Verkostung – abgefüllt wurde. Jetzt sehr duftend, sehr voll am Gaumen, intensiv und konzentriert. Sehr schöner, vielversprechender Wein. Sollte sich bei den Besten einsortieren. Volle, süße Frucht. Kraft und Balance, alles ist an seinem Platz. Gutes Tanningerüst. Eine Empfehlung, auf die es sich zu warten lohnt, will aber entsprechend auch erst mal Zeit haben. Könnte nach 10 Jahren dem 2005er gleichkommen oder sogar noch besser sein. Mindestens 97+/100 Th. Weltklassewein.

95+ VP

(04/2016)

Sant Jeroni Dolc de l' Abadia; 2013 rot-süß;

15°; Carignan und Cabernet Sauvignon aus später Lese; 32 Monate Ausbau im französischen Fass.

Tag 1: Blickdicht. Eine sehr schöne offene und animierende Nase, betörend, komplex und tief. Öffnet sich mit Luft immer mehr. Am Gaumen sehr klar, nicht zu süß, aber sehr finessenreich und komplex, bestens ausbalanciert. Richtig großes Süßweinkino. Samtenes Tannin, langer Nachhall. Noch sehr jung, aber was für ein Potential. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Yap, da wollen wir hin, Nussig, Oliventapenade, Kräuter, fein und betörend. Am Gaumen zupackende Frucht, Kräuter, feine Säure, sehr vielschichtig, schwarz, genial. 95+ VP

Tag 7: Reife Aromatik, aber am Gaumen immer noch viele Tanninreserven, sehr harmonisch und tief. Komplex und druckvoll. Die deutliche Süße ist durch den Schiefer sehr gut gepuffert. Ein Erlebnissüßwein für mehr als eine Ewigkeit. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(09/2017)

Sant Jeroni – Carinyena del Forn; Vi de la Vila de Gratallops; 2014 rot;

14,5°; 80% Carignan und 20% Cabernet Sauvignon aus der Parzelle Forn in der Gemarkung Gratallops.; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (offen): Kardinalspurpur mit schönem Funkeln. Noch etwas verschlossene Nase. Am Gaumen einfach und ausgewogen mit süßer Frucht und Schieferstaub. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Fruchtiger Duft, offen und eher rotfruchtige Nase. Am Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch. Mittlerer Körper, wirkt insgesamt eher elegant als kräftig. Zeigt dann im Nachhall die Schieferfaust. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindprobe. Elegant, weich und von eher leichtem Körper. Ausgewogen und trinkig. Mineralischer Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8 (offen): Unverändert zu den Blindproben. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2016)

Sant Jeroni – Garnatxa de l' Hort; Vi de la Vila de Gratallops; 2014 rot;

14,5°; 70% Grenache, 30% Syrah aus der Einzellage „Hort“; 6 Monate Ausbau im Fass aus französischem Holz

Tag 1 (offen): Schwarzrot mit leichtem Violettrand. Sehr frische offene und eher dunkelfruchtige Nase. Heidelbeere, Brombeere, Schwarzkirsche, staubiger Schiefer, sehr pur. Am Gaumen ebenfalls kühl und nobel, eine dunkle süße Frucht, die aber im Abgang noch von Schieferblöcken zermahlen wird. Ein echter Steinbeißer. Viel Potential, aber momentan noch nicht ganz rund. Ungestüme, sehr pikante Säure. Da wird noch mehr gehen als der Eindruck dieser ersten Momentaufnahme. Auch Eleganz versteckt sich hinter den Schieferblöcken. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Dunkle, offene Nase, sehr ausgewogen und rund am Gaumen. Zeigt Druck und Rasse, viel Schiefer. Trinkanimierend und beeindruckend. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindrunde. Sehr trinkanimierend und frisch, jede Menge Schiefer. Rund und mit sehr viel Spaß auf hohem Niveau. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Offene, üppige Nase, himbeerig und kirschtig. Sehr frisch am Gaumen, viel Schiefer, offen und sehr ansprechend. Mittlerer Körper, elegant. Qualitativ unverändert zu den Blindproben. 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2016)

Clos Clara; 2014 rot;

Sehr dunkle Aromatik, ein Schwarzer Gothic-Wein, enorm viel Schiefer, ausgewogen mit viel Kraft, großes Potential, braucht aber wieder viel Zeit. Nach frühestens 10 Jahren wird der Spaß richtig beginnen. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Wunderbare Nase, genial auch am Gaumen, sehr fein, elegant. Wunderbar! 96+ VP

(05/2018)

Sant Jeroni – Pedro Ximénez de l' Aubada; Vi de la Vila de Gratallops; 2015 weiß;

14°; 4 Monate Ausbau im Eichenfass.

Tag 1: Helle Noten nach Frühlingblüten, weiße Baublüte, weißfleischiger Pfirsich. Erst ganz leicht offen, leicht frisch, aber am Gaumen mediterran wirkend mit sehr moderater Säure. Zart und elegant, verspielt und noch sehr jung wirkend. Harmonisch und ausgewogen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Legt am Gaumen etwas zu, wird in der Aromatik üppiger und fülliger. Luft tut ihm sehr gut. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Legt am Gaumen weiter zu. Aromatisch. Neben dem Blütenstrauß jetzt auch mehr und mehr exotische Frucht. Feiner mineralischer Nachhall. Sollte sich mit der Flaschenreife gut entwickeln. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(09/2016)

Sant Jeroni – Flor de Samsó dels Espills de Gratallops; 2015 rosé;

Deutlich heller als seinerzeit der 2007er Rosat aus dem Barrique. Ansprechendes Lachsrot. Nur zum Teil im Barrique ausgebaut. Typischer Rosé, kommerzieller und glatter. Sehr weich und sanft am Gaumen, schöne klare Frucht mit einem Hauch fruchtiger Süße. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

89+ VP

(04/2016)

13°

Tag 1: Lachsfarben, sehr hell und funkelnd. Subtile blumige Nase, vom Körper her sehr leicht wirkend. Zeigt Eleganz und Finesse. Geht eher in die neuere Rosé – Richtung des Priorats, macht aber hier viel Trinkspaß. Zeigt sich als guter und unkomplizierter Sommerbegleiter, passt aber auch gut zur mediterranen Sommerküche. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Verliert deutlich an Spannung und verschließt sich in der Nase und am Gaumen. Wirkt heute zwar klar und sauber, auch sehr gut gemacht, aber beliebig. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert zur 2. Runde. Schade. Zu jung geöffnet? 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(08/2016)

Celler de l' Abadia; Sant Jeroni – Hort; Priorat – Vi de Vila de Gratallops; 2015 rot;
14,5°; Grenache und Syrah aus der Lage Hort; 6 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Blind Runde 1: Kardinalsrot, funkelnd. Auffällig hell, aber was für ein betörender Grenacheduft. Regelrecht anspringend und intensiv. Glockenklar mit betonter Frucht und Stein. Sehr süße himbeerige Frucht und dazu nasser Stein. Am Gaumen fast ein wenig too much. Zum Glück puffert die fast bissige Mineralik das Ganze. Langer mineralischer Nachhall. Charakterkopfw Wein. 94+/100 Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Ein Nasentier. Ungebändigt, rau und von unterdrückter Zärtlichkeit. Grenache am Limit. 94+/100 Exzellenter Wein.

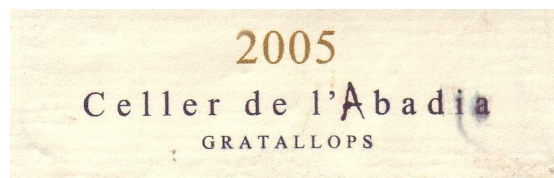
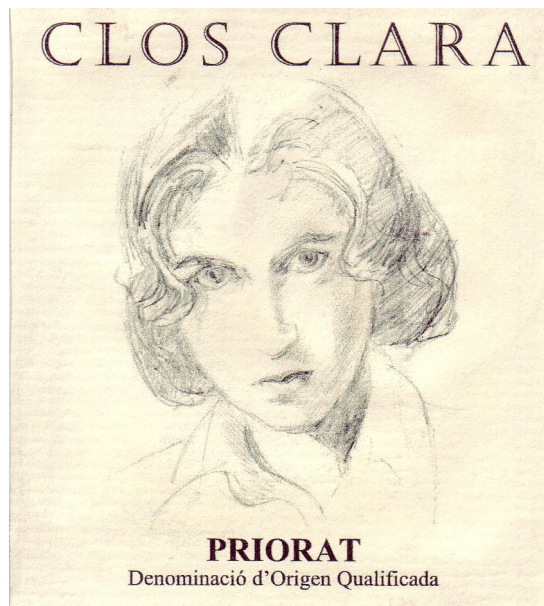
Offen Tag 6: Unverändert. Offen und geschliffen am Gaumen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen Tag 14: Unverändert. Noch immer eine wunderschöne offene Nase und viel Charakter am Gaumen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2017)

Alice; 2015 rot;

Sehr schöne Mineralik, noch sehr jung, etwas bissig, aber verspricht eine gute Zukunft. Zum Weglegen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Dunkle Früchte, sehr schön mit dichter Mineralik. 94+ VP
(05/2018)



Clos Clara; rot