Gratallops

Cellers de Gratallops

C/ Piró, 32 Gratallops

Telefon: 977 83 90 36

Fax: -

Web: _-

Mail: -

Weine im Führer:

A Capella Negre 2011 rot 93
A Capelle Negre 2013 rot 91
A Capella Blanc 2014 weiß 90
A Capella Negre 2014 rot 82
A Capella Blanc 2015 weiß 91

Winzer / Önologe:

Das Restaurant Cellers de Gratallops ist eng mit Carlos Pastrana und seinem Weingut Costers del Siurana verbunden. Inzwischen wird in Zusammenarbeit mit Costers del Siurana auch unter dem Erzeugernamen Cellers de Gratallops Wein gemacht, der vornehmlich im Restaurant selbst angeboten wird. Aber auch im in- und ausländischen Handel tauchen immer mal Flaschen dieser Weine auf.

Weine:

Grat A Llops PG: 1 A Capella (weiß, rot) PG: 1-2

Verkostungsnotizen:

A Capella Negre; 2011 rot;

15°

Tag 1 (offen): Ein fruchtiger Wind, frisch und erst leicht offen. Am Gaumen einfach und fruchtig. Frischer und mineralischer Nachhall. Rund und ausgewogen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Legt zu, mehr Ausdruck, aber auch mehr Mineralität am Gaumen. Schöne Frucht, pure Harmonie. Schöner Basispriorat. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (offen): Mehr Mineralik und auch noch gut Tannin. Harmonisch. Eine fleischige Kirschfrucht und Stein. Unverändert zur 2. Runde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot, fast undurchsichtig. Leicht offene dunkle Nase, am Gaumen voll und

mit schöner Mineralik. Elegant und mit sehr schöner Frische. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Dunkle offene Nase, aromatisch. Dunkle Beerenfrucht auf Schiefer, schöne Frische, ausgewogen. 94+/100 Th Exzllenter Wein. (10/2015)

A Capella Negre; 2013 rot;

Parfümierte Frucht, auch Holz. Offen, mineralisch und sehr sauber. Schöne frische Frucht am Gaumen. Ebenso wie der weiße ein sehr guter Essensbegleiter. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein. (05/2016)

A Capella Blanc; 2014 weiß;

13,2°

Tag 1 (06.06.2015): Eine etwas verhaltenere Nase als der Clos Corriol, aber auch hier dominieren weiße Blüten. Am Gaumen wirkt er leicht und verspielt. 88+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Eher blasses Gelb, für seine Jugend farblich aber okay. Verhaltene exotische Frucht und Blütennase, sauber. Am Gaumen frisch, klar und fruchtbetont, aber ohne großen Tiefgang. Limette im Abgang. Ein netter Durstlöcher und Essensbegleiter. Dieser frische Sommerwein legt gegenüber der ersten Runde qualitativ leicht zu. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Unverändert. Recht süffiger, unkomplizierter Priorat-Weißer. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Noch immer sehr frisch am Gaumen. Zitrusfrüchte und Blütennoten. Die Nase bleibt sanft und ist nur leicht geöffnet, aber am Gaumen legt er nochmals zu. Trinkig im besten Sinne des Wortes. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein. (06/2015)

13.2°

Tag 1 (offen): Zarter Zitrusduft, Lindenblüten, Kräuter. Am Gaumen sehr leicht und frisch. Ausgewogen, aber recht wenig beeindruckend. Recht einfach, klar und geradeaus. Sehr typisch für einen Prioratweißwein. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5 (offen): Immer noch mit einer schönen Frische. Aber auch immer noch sehr einfach am Gaumen. Insgesamt unverändert. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Sehr frisch und klar. In der Nase noch etwas verhalten. Am Gaumen rund und sehr ausgewogen. Typische Blütennoten. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: In der Nase noch etwas verschlossen. Sehr frisch und klar. Ausgewogen und elegant. Recht einfach, aber mit Spaß zu trinken. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein. (02/2019)

A Capella Negre; 2014 rot;

Überwiegend Grenache und Carignan, dazu ein wenig Cabernet Sauvignon und sogar Tempranillo. Kann in diesem Jahr weniger überzeugen, ist etwas unrund und unbalanciert. Säuerlicher Nachhall und etwas viel Tannin. Spaßbefreit. So sollte man besser nicht weitermachen. Eine Enttäuschung. 83/100 Th. Guter Wein.

Nach den letzten Weinen fast untrinkbar, allein die Hoffnung bleibt, dass die Flasche nicht in Ordnung war, so was braucht keiner 80-82 VP (05/2017)

A Capella Blanc; 2015 weiß;

Leicht offene Nase, parfümiert un blumig, sehr frisch. Ausgewogen, wirkt eher leicht am Gaumen, zitrusfruchtig im Abgang, sehr frischer Nachhall. Ein guter Essensbegleiter. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2016)