

Gratallops

Clos de l' Ona, S.L.

Gratallops

Telefon: ?

Fax: -

Web: [_](#)

Mail: [_](#)

Weine im Führer:

Clos de l' Ona 2009 rot 95

Clos de l' Ona 2012 rot 95

Winzer / Önologe:

Joan Farreras ; René Barbier

Erste Flaschen dieses Weines vom gleichnamigen Erzeuger waren bereits aus dem 2007er Jahrgang in Läden in Barcelona zu finden. Der allererste Jahrgang war 2006 – allerdings nur 300 Flaschen.

Bis 2018 soll die Menge auf 4.000 Flaschen erweitert sein.

Der Wein stammt aus einer knapp 7 ha. großen Einzellage, die mit 4.000 Stöcken Grenache und auch Cabernet Sauvignon bepflanzt ist. Gearbeitet wird streng ökologisch. Gedüngt wird mit dem Mist von Pferden und Eseln, die in der Garrigue rings um den Weinberg gehalten werden.

Der Wein wird in den Kellern von Clos Mogador durch René Barbier hergestellt.

Der 2012er war in Torroja im Cal Joc Restaurant erhältlich.

Dort sagte man mir auch, dass die Weinbergsflächen aus der Gemarkung Torroja stammen, der Wein selber wird aber als Vi de la Vila de Gratallops etikettiert.

Einen 2009er stellte mir ein Weinfreund aus der Schweiz vor, wo man diesen Wein auch findet.

Bislang sind keinerlei weiteren Auskünfte dazu zu finden.

Weine:

Clos de l' Ona

PG : 2-3

Verkostungsnotizen:

Clos de l'Ona; Vi de la Vila de Gratallops; 2009 rot;

Tag 1: Ein wunderschöner Grenachewein mit klarer Ansprache und Eleganz. Recht reintönig, helle Kirschen und ein Mix aus roten Früchten. Tief und sehr harmonisch. Das lässt sich insgesamt mit viel Vergnügen trinken. 95+/100 Th. Großer Wein

Tag 3: Zarter und zärtlicher als der Kalos, tiefe und sinnliche Grenachefrucht, dazu eine gute und klare Schiefermineralik, heute noch sehr viel Tannin zeigend. Insgesamt charakterlich und qualitativ unverändert zu Tag 1. 95+/100 Th. Großer Wein.

(09/2017)

Clos de l' Ona; Vi de la Vila de Gratallops; 2012 rot;

15,5°; Grenache und Cabernet Sauvignon vom gleichnamigen Weinberg.

Tag 1: Süße und reife grenacheorientierte Frucht auf Himbeere und Llicorella-Schiefer. Offen und recht üppig. Staubiger Schiefer und viel Druck am Gaumen. Solo insgesamt noch etwas rustikal, besser als Essensbegleiter. Beobachten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unveränderter Gesamteindruck. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Heute eine wunderbar offene Nase, er wird immer verführerischer. Am Gaumen ebenfalls besser, Grenachefrucht und Steineschlecken. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert. Schöner ausgewogener und mineralischer Wein.. Eine überraschend gute Entdeckung. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2015)