

Gratallops

Gratavinum

Maset Camp d'en Piqué;
Gratallops

Telefon: 687758781 bzw. 938901399

Fax: 938901143

Web: www.gratavinum.com

Mail: gratavinum@gratavinum.com
jordifernandez@gratavinum.com

Weine im Führer:

2PiR 2004 rot	90
GV5 2004 rot	94
2PiR 2005 rot	93
GV5 2005 rot	94
2PiR 2006 rot	93
GV5 2006 rot	94
2PiR 2007 rot	94
GV5 2007 rot	95
2 PiR 2008 rot	92
GV5 2008 rot	93
GV5 2009 rot	97
2 PiR 2010 rot	91
GV5 2010 rot	96
Gratav del Coster 2010 rot	97
2 PiR 2011 rot	93
GV5 2011 rot	95
Dolc d'en Pique 2011 rot-s.	96
2 PiR 2012 rot	94
GV5 2012 rot	96
Gratav del Coster 2012 rot	97
Silvestris 2013 rot	93
Gratav. de Amfora 2013 rot	98
2 PiR 2014 rot	93
Silvestris 2015 rot	93
Dolc d'en Pique 2015 rot-s.	97
Silvestris 2016 rot	92

Winzer / Önologe:

Familie Cusiné; Jordi Fernàndez Davi

Die Familie Cusiné ist eine traditionsreiche Winzerfamilie aus dem Penedés. Im Jahr 2001 beschloß man ein Engagement im Priorat und verfügt heute über 17 ha. Weinberge, hauptsächlich in den Gemarkungen Gratallops und Torroja del Priorat. Anfangs war der Keller auch in Torroja beherbergt, inzwischen spezialisiert man sich auf die Adresse in Gratallops. Um den Keller zu finden, muss man allerdings nach La Vilella Baixa fahren und von dort im Tal auf einem Feldweg etwas zurück in Richtung Gratallops.

Man legt auf eine frische Frucht und den uneingeschränkten Ausdruck der Mineralien des Terroirs besonderen Wert. Um dies so optimal wie möglich zu erreichen, werden die Trauben nach der Lese in einem Kühllager heruntergekühlt, dann läßt man die Trauben bei sehr niedrigen Temperaturen kalt mazerieren. Dabei werden die Trauben für den 2PiR im offenen Edelstahltank, die für den GV5 im offenen Holzfass vergoren. Verwendet werden überwiegend französische 400 l Fässer, aber auch ungarische Eiche ist zu finden. Die Fässer werden 2 Jahre lang eingesetzt.

Der große Wein des Cellers GV5 besteht hauptsächlich aus alten Grenache und Carignan Reben, ergänzt durch Cabernet Sauvignon und Syrah, sämtlichst von hoch gelegenen Parzellen. Etwas mehr als 6000 Flaschen gibt es davon pro Jahr.

Im zweiten angebotenen Wein wird der Spiegel der verwendeten Sorten noch durch Merlot ergänzt. 2004 ist der erste angebotene Jahrgang.

Bei beiden Weinen sind jährlich wechselnde Rebsorten und Anteile zu bemerken, man sucht jeweils nach dem Optimum. Man bedient sich eigenem Rebbesitzes, kauft aber auch dazu.

Mit dem 2007er Jahrgang hat Jordi Fernandez ein weiteres interessantes Experiment gestartet – von einem eigenen kleinen Weinberg wurden Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon gemeinsam in einem Fass vergoren. Nach Abschluß der Gärung wurde mit extra vergorenem Syrah aus gleicher Lage verschnitten – das Faß B5 besteht aus 10% Cabernet Sauvignon und je 30% der anderen genannten Sorten, bei einer Probe Ende November 2007 bekam ich einen Eindruck von diesem fülligen runden Wein, der sich wie ein Fruchtdessert und sehr harmonisch präsentierte.

Im Jahr 2003 gab es auch einen Süßwein, den Dolc d' en Pique aus 70% Grenache und 30% Cabernet Sauvignon.

Die Angebotspalette des Cellers wird noch durch eigenes hochwertiges Olivenöl ergänzt.

Der Celler Maset Camp d' en Pique kann nach vorheriger Absprache per E-Mail oder Telefon zu den normal üblichen Öffnungszeiten von Montag bis Freitag (Sonnabend in Ausnahmefällen) besichtigt werden. Dabei werden die Weine und auch das hauseigene Olivenöl verkostet. Um einen deutschsprachigen Kontakt herzustellen, wendet man sich an Barbara Siemianiuk beim Stammhaus Paresbalta (barbara.siemianiuk@paresbalta.com Tel: 938901399).

10 ha werden inzwischen ökologisch zertifiziert (CCPAE) bewirtschaftet.

Weine:

Gratavinum II PiR	PG : 2
Gratavinum GV5	PG : 4
Gratavinum del Coster	PG : ?
Dolc d' en Pique	PG : ?
Silvestris	PG : ?
Gratavinum de Amfora	PG : ?

Verkostungsnotizen :

Gratavinum II PiR; 2004 rot;

Gefällig und modern gemacht. Sehr gute 89-90/100 Th., aber nicht das, wonach ich im Priorat suche. Dennoch auch hier ein gutes PGV. (05/2007)

Gratavinum GV5; 2004 rot;

Verhaltener, etwas ruhig am Anfang, kommt aber mit längerem Schlürfen toll in die Puschen... Während der Hochleistungsshow der 2004er in Falset zur Fira Erholung auf allerhöchstem Niveau und zum zwischen die Gruppen setzen benötige ich wieder halbe Punkte. 94-94,5+/100 Th.

40% Carinena, 30% Garnache, Rest CS und Syrah, etwas weniger Eleganz, kann mit den Trio Infernal Weinen, die ich unmittelbar davor verkostete, nicht mithalten, trotzdem sehr interessant. 93 VP (04/2006)

Beim Menü im Celler de l' Aspice bestätigt sich der auf der Fira 2006 gewonnene Ersteindruck, im Moment wie viele 2004er allerdings auch verhalten tauchend... Die Zukunft bringt sicher noch mehr. 94+/100 Th. (11/2007)

Gratavinum II Pi R; 2005 rot;

Sattes Dunkelrot. Verhaltene Nase, undurchdringlich und geheimnisvoll. Am Gaumen dicht, gewaltig, zunächst viel Power, präsenten Tannin. Relativ wenig Frucht, mehr Erdtöne, schöne rauchige Schiefermineralik und ganz feine Pflaume. Schöne Finesse. Macht enorm viel Spaß, perfekter Essensbegleiter aber auch zum Solo trinken wunderbar. 93 VP

Dunkles Rot; verhalten offene Nase; viel nasser Schiefer, einige reife Früchte z.B. Eierpflaume darauf, Rauch, kühle Noblesse, sehr puristisch, die Mineralien stehen voll im Vordergrund; recht sanft und fein, kein Kraftprotz, sondern ein Edelmann, ausgewogen und sehr harmonisch bei mittlerem Körper. Für mich deutlich mehr Authentizität als beim 2004er und somit eine erfreuliche Entwicklung. Bravo! Die rauchige Schiefernote auch am Gaumen zeigt Ambitionen des Jahrgangs 2005 auf schöne Lagerfähigkeit. 92+/100 Th. (08/2007)

Deutlich runder als im letzten Sommer, sehr gefällig und harmonisch und nach wie vor gute Zukunftsaussichten 93-94+/100 Th. (02/2008)

Gratavinum GV 5; 2005 rot;

Verhaltene sehr noble Nase. Am Gaumen majestätisch, gewaltig, viel Kirsche, kräftiger Körper, super Extrakt, schöne Länge; gewaltig. Reichlich Potential. 94 VP

Dunkles Rotviolett; ebenfalls noch verhalten in der Nase und man fragt sich nach der Steigerung zum Zweitwein. Aber am Gaumen werden alle Fragen beantwortet. Deutlich mehr Frucht, Extrakt, Körper, etwas Süße, ohne die Eigenschaften des vorigen zu verlieren.

Großer Wein mit Ambitionen. Schwimmt mit auf der Welle der herausragenden Weine des Jahrgangs, die direkt hinter den Sprintern ins Ziel kommen. Langes Finale. 94+/100 Th.
(08/2007)

Auch er hat sich noch ein wenig seit dem letzten Sommer weiterentwickelt. Er bestätigt seine Ambitionen. Als sehr eleganter Schmeichler meldet er inzwischen Ambitionen auf Größe an. 95/100 Th.
(02/2008)

Gratavinum II Pi R; 2006 rot;

50% Garnacha, 40% Carinena, 10% Syrah.

Frische Nase, am Gaumen viel rote und schwarze Früchte, konzentriert mit mächtiger Power, aber schon gut balanciert und trinkig. 94+ VP
(05/2008)

Noble, offene Nase, sehr harmonisch mit reifer Frucht und sanftem, samtenem Tannin, etwas rauchig. Guter langer Nachhall bei einer kompakten, festen Struktur. Bereits jetzt ein überraschend guter Wein, noch deutlich besser als in den schon sehr guten Vorgängerjahren. Ich muss hier bereits exzellente 94+/100 Th. zücken.
(09/2008)

Offene, fruchtbetonte Nase. Komplex, erneut nobel – am Gaumen dann ein recht einfach zu trinkender Spaßwein ohne Ambitionen auf Tiefe und philosophische Abhandlungen. Stattdessen will er unterhalten – und das macht er auch sehr gut. Exzellente 93/100 Th.

Verhaltene fruchtig-mineralische Nase. Am Gaumen frische Frucht, animierender Trinkspaß. Leicht austrocknend. 91+ VP

Kleines, verstecktes Tier, Leder, am Gaumen ein angenehmes Mundgefühl, verspielt, elegant und trinkig, auch mit einem guten Schuss Mineralität versehen, samtenes Tannin. Der Wein verspricht Gutes für die Zukunft. 92+/100 Th.

Leicht aggressive Nase, die Säure kitzelt. Am Gaumen schön weich, noch adstringierend. Die Nase legt zunehmend zu. Braucht viel Luft und Zeit. Potential. 92+ VP

Nach 5 Tagen: Deutlich harmonischer und intensiver als am 2.Tag der Blindprobe. Hat wieder auf 93+/100 Th. zugelegt. Kann mit viel Luft sehr gut umgehen bzw. braucht diese derzeit sogar.
(12/2008)

Gratavinum GV 5; 2006 rot;

Powernase mit viel Kaffee und Schoko. Cremiges dichtes Mundgefühl. Herrlich süßes Tannin mit viel Power und genial langem Abgang. Was für ein Wein.... 96+ VP
(05/2008)

Tiefe noble Nase, Brombeere, Schwarzkirsche, sehr ausgewogen, tief und sehr lang, läßt sich schon jetzt sehr gut trinken und katapultiert sich ins Spitzenfeld des Jahrgangs. Große 96+/100 Th.
(09/2008)

Beinahe schwarzer Kern, undurchsichtig, nur ganz oben hat Richelieu sein Kardinalgewand

abgelegt. Noble rauchige Nase, schwarzfruchtig, geht in der Nase erstmal schlafen (bzw. wird vom Nachbarwein brutal unterdrückt...), dann kommen Veilchen zum Vorschein. Am Gaumen deutlich beschlagendes Tannin von feiner Struktur, sehr stimmig. Anlagen zu viel Eleganz. Eine schwarz gekleidete Schönheit, die den Kletterweg „Totentanz im Garten der Gelüste“ vor steigt. Man will auf jeden Fall dranbleiben. Ein Hauch von Bittermandel und eine dunkle, erdige Frucht. Exzellente 93+/100 Th.

Animierend kräftige Nase mit schöner Schiefernote. Am Gaumen frisch, animierende Säure, Präsenze Tannine, adstringierend. Wirkt noch etwas schroff, im langen Abgang auch etwas austrocknend. Braucht definitiv noch Zeit. 91+ VP

Richtig schöne, geile Nase, viel Spaß auch am Gaumen, sehr stimmig. Noch festes Tannin, dahinter aber ein Wein mit Anlagen zu viel Eleganz. 94+/100 Th.

Üppige Nase, Bitterschokolade, sehr ansprechend am Gaumen. Viel Trinkspaß mit weiterem Potential. 92+ VP

Auch der große gibt momentan nicht alles preis, aber er entwickelt sich in Richtung eines großen Weines. Geduld! 94+/100 Th. (12/2008)

2PiR; 2007 rot;

Ein Wein, den man momentan nicht abstellen darf, man sollte es andauernd schwenken, dann verfliegt auch jener Stallstinker, hinter dem sich dunkle Frucht und Schoko verbergen. Viele Porrera – typische Noten. Am Gaumen kompakt und ausgewogen mit frischer Frucht. Im Abgang nasser Schiefer. (Sehr gute 92/100 Th.)

Wilde Aromen, leichter Schwefelstinker, dicht, mit einigem Schwenken auch Eleganz, insgesamt betörend. Am Gaumen dicht, schöne Frucht, frisch und trinkig. (91+ VP)

2. Tag: Stallaromen dominieren, dahinter eine dunkle Frucht, die am Gaumen dann viel deutlicher heraus kommt. Dort kommt aber eine Attacke zu packendes trocknendes Tannin, bildet einen Film um den Gaumenhaut und macht derzeit die Frucht zunichte. Macht heute überhaupt keinen Spaß. Recht konzentrierter Stoff, bei dem einige Jahre Zeit ins Land gehen müssen, damit der Wein sein Gleichgewicht findet. Gute (87+/100 Th.)

Fleischbrühe, rote Früchte, schweißige Note an der Nase. Frische Frucht, austrocknendes Tannin, dadurch nur schwer zu trinken. Hier ist definitiv eine Konterflasche nötig. (88 VP) (01/2010)

Natürlich muss ich hier noch mal gegen verkosten, zumal sich der Wein bei der Blindprobe im Januar recht zickig gezeigt hat. Schnell wird klar, dass wir wohl eine off-bottle am Start hatten. Dieser hier ist deutlich harmonischer als die Probeflasche vom Januar, die mineralische Säure ist zwar da, aber integriert und nicht dominant. Kakao, Kaffee und schwarze reife Früchte - der Wein rehabilitiert sich und ist so gut, wie man es erwarten darf. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein. (02/2010)

14,5°

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Leicht offene Nase mit dunklen Aromen und Kaffee, am Gaumen sehr rund und ausgewogen, der Gaumen bestätigt die Nase. Kühl und mit viel Spaß zu trinken, aber auch noch gute Tanninreserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 1 (blind): Betörende und sehr elegante Nase, reife rote Kirschen, feine Würze, Sehr schön.

Am Gaumen saftige Frucht, sehr elegant und frisch, harmonisch mit feinem Tannin und sehr langem Abgang. Sehr trinkig dazu. 94+ VP

Runde 2 (blind): Gewinnt an Ausdruck und Komplexität, auch in der Nase offener, dunkle süße Frucht, sehr mineralischer Nachhall, mit viel Spaß zu trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Wiederum eine sehr betörende Nase. Großes Kino.

Am Gaumen sehr elegant und frisch, ganz viel Spaß im Glas auf höchstem Niveau. 94+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Heute viel Tannin, dazu eine fleischig – kirschige Frucht, nimmt sich insgesamt ein wenig zurück. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Elegant und betörend, braucht aber etwas Zeit.

Am Gaumen heute etwas sperriger, viel Extrakt und reichlich Tannin, hat sich irgendwie etwas verschlossen und will heute nicht alles zeigen. Jugendlich mit viel Potential 93+ VP
(11-12/2017)

GV5; 2007rot;

Unmengen samtene Tannin kleidet den Gaumen aus, ein sehr dichter und tiefer großer Wein von Gratavinum – der vielleicht größte bislang produzierte Jahrgang. Immense Struktur – ein Langstreckenläufer – vielleicht der Latour des Priorats in 2007... 97+/100 Th.
(05/2009)

Schon die undurchdringliche schwarze Farbe ist Programm. Geniale, betörende Nase von großer Tiefe. Am Gaumen noch recht jung wirkend, mit sehr präsentem Tannin. Der Gaumen hält momentan noch nicht, was die Nase schon verspricht, aber das sollte alles nur eine Frage der Zeit sein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Dunkle Früchte, sehr dichte und betörende Nase. Am Gaumen süße Frucht mit schöner Säure, herrlicher Würze, präsentem Tannin, macht schon sehr viel Spaß. Potential! 93+ VP

Ein sehr schöner Wein, durchaus mit Weltklassepotential, aber er will noch eine Weile Zeit haben, bevor er sich ganz hingibt. Sehr elegant, tolle Tanninstruktur, aber noch an der Grenze zum Austrocknen. Die Kaufampel steht auf Grün, die Trinkampel wird noch eine Weile auf Rot bleiben. Große 95+/100 Th.

Vielschichtige Nase, süße Frucht, feine Gewürze, betörend. Sehr eleganter Gaumen, Schieferstaub an der Zunge. Braucht noch etwas Zeit, im Abgang etwas austrocknendes Tannin. 94+ VP
(01/2010)

Hier ist die Überprüfung dagegen Routine, er bestätigt sich mit großer Noblesse, ist reich, sehr balanciert und auch kühl und sehr elegant. Für mich der bisher beste Jahrgang GV5. 98/100 Th. Weltklasse.
(02/2010)

2PiR; 2008 rot;

Tag 1 – blind: Offene, komplexe Nase, vielschichtig, sexy und tief am Gaumen, ausgewogen und harmonisch. Zeigt im Abgang etwas Bittermandel und gerösteten Kaffee – könnte etwas aus Porrera sein? Würzig, aber bei genauem Hinschmecken auch etwas grünes. Schauen, was hier in den nächsten Tagen draus wird. Frisch geöffnet überzeugt er mehr als viele andere Weine der Probe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 – offen: Er nimmt sich ein wenig zurück heute, bleibt aber sehr ausgeglichen und balanciert. So aus dem Eff-Eff vielleicht bislang der beste 2PiR, den ich bislang trinken durfte. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Er scheint weniger für Langstrecken zu taugen, als die meisten anderen in der Probe verkosteten 2008er. Hat sich inzwischen arg zurückgezogen, eine fast brachiale Säure macht den Wein jetzt zu einem eher abweisenden Gesellen, der nur zum Potentialtrinken dient. Spaß geht anders. Sollte man ihn besser doch schnell trinken nach dem Öffnen? 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 8: Noch einmal etwas harmonischer, aber am Ende der Fahnenstange. Solider sehr guter Wein, leider jetzt etwas trocknend im Abgang. Insgesamt nicht so überwältigend wie am Beginn der Probe. Man serviere ihn gekonnt als Blender und trinke ihn dann in den ersten beiden Tagen – oder man tut, wie bei fast allen 2008ern – man warte. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 1: Betörend dichte und mineralische Nase. Schwarze Frucht. Am Gaumen feine Frucht, dicht, präsenre Säure, grüne Noten und leichtes Bitterl im Abgang. 89 VP

Tag 2: Tolle Nase. Harmonisch zu trinken. 90+ VP
(07/2012)

14,5°

Runde 1 (blind): Schwarz als Lebensphilosophie. Üppige offene Nase, viel Spaß beim Riechen. Am Gaumen durchaus harmonisch und vordergründig mit etwas Trinkspaß, aber ohne Tiefgang. Viel Tannin im Nachhall, wirkt noch jung. Das Tannin raubt den Trinkspaß dann wieder. Schwierig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Betörende Nase, feiner Duft, am Gaumen sehr dichte Frucht, Priorat-Konzentrat, dichter Extrakt. Wtf, fast etwas zu viel des Guten. Beeindruckend, aber wenig Trinkspaß. 92+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert in der Nase. Mächtig, konzentriert, etwas overdone. Bleibt schwierig. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tiefe, sehr mineralische Nase, am Gaumen dichte süße schwarze Frucht, mächtiger Extrakt, etwas zu viel des Guten, es fehlt die Harmonie, Oldschool-viel Extrakt- und Frucht-Priorat! 91+VP

Runde 3 (offen): Immer noch sehr konzentrierter Stoff, schwarz und vordergründig. Das Tannin jetzt nicht mehr so machtvoll, etwas harmonischer am Gaumen. Insgesamt aber nicht sehr trinkanimierend. Als Solist eher schwierig, er verlangt nach einer guten Portion rotem

Fleisch. Recht einfach gehalten und ohne großen Tiefgang, ein solider Basiswein.
91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr animierende, frische und mineralische Nase, am Gaumen sehr konzentriert, wird durch die vorhandene Säure aber etwas gepuffert. Guter Essensbegleiter, kann ich mir sehr gut zu einem schönen gegrillten Steak vorstellen. 91 VP

(10-11/2018)

GV5; 2008 rot;

Tag 1 – blind: Noch etwas verschlossen in der Nase, aber die Ansätze im Wein sind gut. Auch wenn er etwas eindimensionaler in der Frucht wirkt als die anderen direkten Vergleichsweine im Flight.

Von allem etwas da, aber von allem nicht überwältigend viel. Dennoch ist er in seiner Kategorie balanciert. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2 – offen: auch er legt mit Luft deutlich zu. Zeigt heute Tiefe im Ansatz und schöne schokoladige Noten. Wie bei vielen Weinen bleibt auch hier derzeit die Nase noch deutlich hinter dem Gaumen zurück. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Zeigt Kraft und ein etwas trocknendes Tannin. Wirkt heute etwas disharmonischer als zu Beginn, weil einige Komponenten mehr oder schneller kämpfen als andere, derzeit hängt die Eleganz etwas, der Wein wirkt männlich, fast machomäßig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Legt noch mal leicht zu und ist heute wieder harmonisch wie am ersten Tag, aber auf insgesamt höherem Level. Noble Aromen sind da, auch gute Tanninreserven. Aber an den grandiosen 2007 kommt er lange nicht heran. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1: Etwas verschlossene Nase, dreht mit der Zeit auf, mineralisch, feine Frucht, würzig. Am Gaumen rote Früchte, laktische Noten. Präzise Säure, gute Struktur. 91+ VP

Tag 2: Sehr harmonisch, Carinena betont, aber wenig spannend, etwas eindimensional.

91+ VP

(07/2012)

14,5°

Runde 1 (blind): Üppige, offene Nase, extravagant und leicht schräg. Kräuter und Apotheke. Gewürzschränkchen. Am Gaumen recht leicht und etwas verspielt, frisch, aber ohne die große Tiefe. Noch viel Tannin, sogar etwas trocknend. Kein Solist. Verlangt eher nach einem großen Steak. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Feine, sehr betörende Nase. Am Gaumen elegant mit schwarzer Frucht, feinem Extrakt, betörender Trinkfluss, feiner langer Abgang. 94+ VP

Runde 2 (blind): Die Nase ist auch hier wieder nicht das Problem, am Gaumen aber immer noch brutaler Schiefer. Insgesamt unverändert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Geniale, sehr betörende Nase, Am Gaumen schwarze Frucht, sehr elegant, Schiefer, feiner Extrakt. macht sehr viel Spaß, salzige Mineralik, schwarze Frucht, feiner langer Abgang. 94+ VP

Runde 3 (offen): Heute ist der Wein auch am Gaumen wunderbar und zieht mit der Nase gleich. Sehr finessebetont und elegant. Rund, ausbalanciert und viel mehr Tiefe als zu Beginn in den Blindproben. Mit Luft macht der Wein einen tollen Sprung. Aromatisch, verspielt und schwarze Frucht untermalt von salziger Mineralik. Meerwasser trifft Schiefer... Legt deutlich zu und macht jetzt viel Trinkspaß. Viel Luft tut dem Wein gut. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Die Nase begeistert mich zunächst nicht so richtig, Kokos-Bounty, zumindest eine schöne Mineralik kann ich ausmachen, wandelt sich dann mit Luft dauernd, vielschichtig und kaum zu fassen, Am Gaumen eine geniale Mineralik, frisch, salzig, feines Tannin, feiner Extrakt, zupackend, sehr feiner langer Abgang, großer Wein. 94+ VP
(10-11/2018)

GV5; 2009 rot;

Eine absolute Nasenbombe, total offen und verführerisch. Was für ein Stoff! Ganz große Klasse, typisch 2009 und dennoch unerwartet. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014)

Hat sich in der Nase etwas verschlossen gegenüber dem Vorjahr. Zeigt momentan seine Tanninreserven, aber dazu eine sehr intensive, beeindruckende Aromatik. Verschlossener als im Vorjahr, aber viel Potential. Derzeit 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

2PiR; 2010 rot;

Knapp 60% Grenache und knapp 40% Carignan + ein wenig Cabernet und Syrah. Etwas verschlossen in der Nase, von der Aromatik voll und etwas warme Frucht, noch tanninbetont. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2015)

GV5; 2010 rot;

15,5°; CCPAE-zertifiziert

Tag 1 (offen): Dunkle, verführerische Gothic – Nase, die sich immer mehr öffnet. Komplex und tief. Schon die undurchdringliche schwarze Farbe ist hier Konzept. Am Gaumen sehr finessebetont und elegant und dennoch sanften Druck aufbauend. Schwarze saftige Frucht. Im Nachhall öffnet sich ein Pfauenrad der Aromen. Großes Kino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Eine Geschichtenerzählernase. Am Gaumen heute eine etwas mineralische Strenge. Tief und komplex. Unterm Strich qualitativ unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Betörende dunkle Gothic – Nase, Brombeeren und Heidelbeeren, dazu Kaffee und Kakao. Am Gaumen gewinnen die Kaffee- und Kakaonoten die Oberhand, dazu nobles Holz und Tapenade, auch Bitterschokolade. Recht kraftbetont, aber auch elegant. Schiefzig – mineralischer Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Schwarzrot und noch etwas vom samtene Tannin geprägt, baut viel Druck auf. Schließt an die erste Blindprobe an, wird aber komplexer und vielschichtiger. Eher Avantgarde – Jazz als Pop. Großes Kino, ein Erzählwein, der insgesamt zulegt. 96+/100 Th. Großer Wein.
(07/2017)

Gratavinum del Coster; 2010 rot;

100% Carignan, nur ein Fass, weniger als 400 Flaschen. Sehr beeindruckend am Gaumen. Ausdrucksstarke Aromatik, baut für den Jahrgang sehr viel Druck auf, gefällt und begeistert für den Jahrgang. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

(05/2015)

15,5°; CCPAE - zertifiziert

Tag 1 (offen): Dunkle wabernde Nase, ein Duft direkt aus der Carignan – Hexenküche. Allerdings noch nicht zu 100% offen. Am Gaumen ist das Verführung pur und auch die Nase öffnet sich mit Luft etwas mehr. Ebenso auf Eleganz bei mittlerem Körper setzend, dazu noch viele Tanninreserven. Antrinkbar, aber im direkten Vergleich momentan noch etwas weniger Trinkspaß als der Roquers de Porrera, dafür aber hat er das größere Potential. Daher spielen sie heute in derselben Liga. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4 (offen): Wird runder und komplexer, ganz toll in der Nase – und wäre da nicht am Gaumen ein klitzekleiner Rest trocknendes Tannins, dann könnten wir hier über einen nahezu perfekten Wein reden. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Tiefe dunkle Nase, sehr komplex. Am Gaumen Druck aufbauend, dabei stets sehr elegant bleibend. Diese Gothic-Wein Ballade läßt sich wunderbar trinken. Süße reife Frucht am Gaumen, ein frischer Obstsalat reifer roter und schwarzer Früchte. Im Nachhall kommt der Schiefer raus. Großes Kino. Samtenes Tannin, er hat noch immer Reserven. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Bestätigt den Eindruck der ersten Blindverkostung, er hat aber immer noch viele Tanninreserven. Kann durchaus noch zulegen und hat großes Potential, aber bietet derzeit noch etwas weniger an Trinkspaß als die „fertigeren“ Roquers de Porrera oder Pater z.B. Daher ist die Bewertung hier immer noch vom Standpunkt der Potentialwertung her betrachtet. Primus inter Pares der Verkostung. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(07/2017)

2PiR; 2011 rot;

Ein Muster kurz vor der Abfüllung. 85% Carignan, 15% Syrah, zur Hälfte im Barrique, zur Hälfte in der Amphore ausgebaut, ohne Schwefelzusatz. Sehr tief und frisch und sehr fruchtbetont, für eine Bewertung aber zu warm.

(05/2016)

93+ VP

(05/2016)

Tag 1 (offen): Blickdichtes Schwarzrot. Leicht offene noble Nase, sehr dunkle Aromen – Heidelbeere, Brombeere, Holunderbeeren, dazu Kaffee. Mittlerer Körper, sehr ausgewogen und gut zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Dunkle Noten, dunkle Frucht, viel Kaffee und Bitterschokolade, auch Tapenade. Mittlerer Körper, kompakt und noch etwas verschlossen. Sehr gut zu trinken. Im Nachhall leicht trocknend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Von der Aromatik her unverändert zur 1. Blindprobe, weniger Tiefe, aber auch nichts Trocknendes im Nachhall mehr. Sehr frisch und leicht am Gaumen. Unaufgeregt, aber gut zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 9 (offen): Wieder runder und jetzt sehr ausgewogen. Offener in der Nase und ohne den trocknenden Nachhall. Heute ein sehr harmonischer Abschied von diesem Wein, der insgesamt schon Spaß bereitet hat. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2016)

Zeigt noch sehr viel Tannin, aber alles ist gut integriert. Eine schöne dunkle Frucht, säurebetonter Abgang, durstlöschend. Hat sich insgesamt sehr gut entwickelt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2017)

GV5; 2011 rot;

Ein typischer 2010er, der sehr viel Zeit braucht. Noch immer sehr verschlossen. Zeigt aber Tiefe und Komplexität, auch Eleganz. Braucht eventuell sehr viel Luft oder einfach noch Lagerzeit. Das Potential auf einen unbestritten großen Wein ist da, die Nase ist bereits super. Im Abgang noch viel samtenes Tannin. Für Leute, die bereit sind, zu warten. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(04/2017)

70 % alte Carignan, 30 % Grenache, im Holzfass vergoren und ausgebaut. Recht voll und üppig, noch etwas verschlossen, kann gut noch weitere Flaschenreife vertragen, hat aber gutes Potential. 95+/100 Th. Großer Wein.

Schöne Nase, am Gaumen eher frisch, legt dann richtig los, kann noch liegen, wird noch zulegen. 94+VP
(05/2018)

Dolc d' en Pique; 2011 rot-süß;

Aus Grenache und Carignan mit weniger als 100 g Restzucker, ein Süßwein, der nicht in jedem Jahr gemacht wird. Sehr schöne, ansprechende Nase, deutlich, aber nicht übermäßig süß. Eher feminin, sehr elegant und ohne Schwere. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014)

2PiR; 2012 rot;

65% Grenache, 20% Carignan, 15% Syrah und Cabernet Sauvignon; 13 Monate Ausbau im Barrique. Hier wird ebenfalls biodynamisch gearbeitet, die Weine sind inzwischen Demeter – zertifiziert. Offene Nase, sehr fleischig am Gaumen mit sehr schönen Tanninen. Gut zu trinken, ausgewogen und auch mit Kraft. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

GV5; 2012 rot;

95% Carignan, 5% Grenache, in 400 l-Fässern ausgebaut. Seriöse Nase, noch deutlich tiefer als beim kleineren 2PiR. Schön offen, balanciert, sexy. Tolle Mineralik, mehr Tiefe und Frische auch am Gaumen. 96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014)

Gratavinum de Coster; 2012 rot;

100% Carignan von 100 Jahre alten Reben vom Costershang. Noch etwas verschlossen, aber sehr gutes Ausgangsmaterial, welches Grundlage für einen richtig großen Wein sein dürfte. Sehr tief, eine dunkle, reife Frucht, sehr fleischig, dazu ein samtenees Tannin. Sehr konzentriert und voll in der Aromatik. Sehr merialischer Nachhall. Hat ein langes Leben vor sich, ein typischer Prioratlagerwein. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

(04/2017)

100% Carignan von sehr alten Reben. Sehr schöner, sehr typischer Carignan, macht bereits viel Spaß. Kann getrunken werden, aber auch weiter liegen. Sehr rund und tief, zeigt zugleich Kraft und Eleganz. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Top-Nase, am Gaumen schöne Würze, feines Tannin. Sehr guter Wein. 97+/100 VP

(05/2018)

Silvestris; 2013 rot;

85% Grenache, 15% Carignan, Naturwein ohne Schwefelzusatz 1. Jahrgang. Sehr frische Frucht, kirschtig, jede Meng Schwebstoffe im Glas, naturtrüb...Sehr klare reine Frucht, ausbalanciert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2015)

Gratavinum de Amfora; 2013 rot;

12 Monate in der Amphore ausgebaut, Carignan und Grenache, mit geringer Schweflung. Intensive, sehr üppige Aromatik, aber auch noch sehr vom Amphorengeschmack geprägt, etwas austrocknend, aber was für ein Aromenpaket – sehr viel Potential. Sehr pur und intensiv, das Naschen einer Fruchtbombe in einer Lehmhöhle. Leider nur eine Amphore, weniger als 400 Flaschen. Begeisternde Rarität. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

(05/2015)

2 PiR; 2014 rot;

Sehr anspringende, wunderbare Nase, sehr sauber und aromatisch, etwas parfümierte Noten. Sehr schön insgesamt, feines, samtenees Tannin, ein Erfolg für den Jahrgang, leicht und frisch, aber schon mit Tiefgang. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr schöne frische Nase, überraschend, sehr gut, sehr fein, schöne Tannine, gute Balance.

93+VP

(05/2018)

Silvestris; 2015 rot;

70% Grenache, 20% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon, 10 Monate Ausbau in Fässern aus dem 1. bis 3. Jahr Belegung. Sehr voll am Gaumen, etwas trocknendes Tannin, für eine Bewertung aber zu warm.

(05/2016)

94+ VP
(05/2016)

14,5°. Biodynamischer Wein ohne Sulfitzusatz, 5 Monate Ausbau im Fass bzw. der Amphore. Nach den Weinen aus dem Folterkeller schon fast Popmusik. Schöner ausgewogener Stil zwischen Frucht und Säure. Ist noch sehr jung, aber die vielen Tannine wirken hier nicht so heavy. Das macht deutlich mehr Spaß und hat Potential Die Weinberge hierfür sind inzwischen seit 2014 Demeter – zertifiziert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2017)

Dolc d' en Pique; 2015 rot – süß;

50% Grenache, 50% Carignan, ein Jahr Fassausbau. Natural sweet wine aus überreifen und penibel ausselektierten Trauben, Abstoppen der Gärung durch Herunterkühlen und Zugabe von Sulfiten. Sehr delikate und nicht zu süß, die 25 g Restzucker machen ihn eher zu einem Aperitiv denn zu einem Dessert. Sehr gute Balance durch eine gute, die Süße puffernde Säure im Abgang. Macht sehr viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.
(04/2017)

16°; auf dem Etikett steht in 23 Sprachen, das der Wein Sulfite enthält! Da ist dann leider kaum Platz für andere Informationen...

Tag 1: Kardinalspurpur mit leuchtendem Funkeln. Verhaltene Nase, öffnet sich dann mit Luft aber immer mehr, zeigt Steine und überreife Brombeeren. Am Gaumen eine tolle Mineralik, die die Süße puffert. Sehr reife Frucht und viel Druck am Gaumen, enormes Potential. Langer Abgang auf Schwarzkirschen, Brombeere, Heidelbeere und viel Schiefer bei samtenem Tannin. Wird immer komplexer. Aufgrund der Mineralik trotz des hohen Alkohols nicht schwer wirkend. Viel Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr feine und animierende Nase, sehr betörende Mineralik, am Gaumen sehr nussig, Mandeln, Oliventapenade, feine Süße, im Abgang sehr angenehmes Bitterl, unfassbare Länge, macht Gänsehaut. 97+ VP

Tag 7: Noch ganz jung, aber bereits auf dem Weg zur Perfektion. Kühle Noblesse. Nicht zu süß, gut durch den Schiefer gepuffert. Tannine für mehr als zwei Leben, aber dennoch bereits so jung gut zu trinken. Tiefe reife Frucht, sehr intensiv und lang. Gänsehaut machend. Hat deutlich zugelegt. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(09/2017)

50% Grenache, 50% Carignan. Die edelsüße Spätlese ist ein grandioser Süßwein, der einmal mehr überzeugt. Meditativ. Sehr schöne Frische, nicht zu süß, aber sehr intensiv in den Aromen. Sehr gute Balance, ein tolles Süßweinerlebnis. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr schwarze Nase, feine Fruchtsüße. Sehr gut! 96+/100 VP
(05/2018)

Silvestris; 2016 rot;

14°; aus ökologischem Weinbau, biodynamisch, ohne zugesetzten Schwefel

Blind Runde 1: Schwarzrot mit funkelndem Kern. Noch etwas verschlossene Nase, dunkelfruchtig. Klar und fruchtbetont am Gaumen, säuerliche rote und schwarze Beeren und

ein samtenees Tannin. Wirkt insgesamt noch sehr jung, zeigt sich aber sehr frisch. 91+/100 Th.
Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Öffnet sich in der Nase und legt etwas zu, aromatischer als in Runde 1. Immer
noch sehr frisch. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Offen Tag 5: Unverändert zur 2. Blindrunde, sehr erfrischend und beinahe saftig. 92+/100 Th.
Sehr Guter Wein.

Offen Tag 9: Unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2017)

Recht leicht, ausgewogen, glatt, macht Spaß, noch sehr jung, aber rund und gut balanciert.
92+/100 Th.

Sehr angenehme Nase, dicht, frisch, perfekte Mineralik, sehr gut. 92+VP
(05/2018)