

# Gratallops

## Mas Igneus

Ctra TV 710 Km 11.1  
Gratallops

Telefon: 977262259 bzw. 676293435,  
auch 934693720

Fax: 977054027

Web: [www.masigneus.com](http://www.masigneus.com)

Mail: [celler@masigneus.com](mailto:celler@masigneus.com)

## Weine im Führer:

Barranc dels Closos 1999 rot	83
FA 206 - 2001 rot	90
FA112 – 2001 rot	92
Barranc dels Closos 2002 rot	89
Barranc dels Closos 2004 weiß	97
FA 112 – 2004 rot	95
Costes de Mas Igneus 2004 rot	95
FA 104 – 2005 weiß	95
Barranc de Closos 2005 rot	88
FA 206 – 2005 rot	91
Barranc de Closos 2006 rot	89
FA 112 – 2006 rot	93
Barranc de Closos 2007 weiß	93
FA 112 – 2007 rot	94
Barranc dels Comellars 2012 rot	91
FA 206 – 2012 rot	93
Coster de l' Ermita 2012 rot	96
FA 206 – 2013 rot	92
Coster de Carignan 2013 rot	97
Coster de l' Ermita 2013 rot	96
Barranc dels Comellars 2014 rot	90
FA 206 – 2014 rot	93
FA 112 – 2014 rot	93
Barranc de Closos 2015 rot	89
FA 104 – 2015 weiß	93
FA 112 – 2015 rot	95
Renéuxer 2016 weiß	93
Renéuxer Rosat 2016 rosé	91
Renéuxer 2017 weiß	92
FA 104 – 2017 weiß	94

## Winzer / Önologe:

Josep Maria Albet und Josep Maria Pujol Busquets; Francesc Vernet Rigual, Mireilla Pujol

Mas Igneus wurde 1996 als Joint Venture der beiden Eigentümer mit der Kooperative in Poboleda gegründet. 2004 zog die Kooperative sich zurück und die beiden arbeiten nunmehr mit einigen Traubenlieferanten aus Poboleda und Porrera zusammen, die auf organisch – biologische Art im Weinberg arbeiten. Ein neues ultramodernes Kellereigebäude nahe Gratallops, von Alfons Soldevila entworfen, wurde im Frühjahr 2005 eröffnet.

Mas Igneus ist das erste Weingut im Priorat, welches komplett die Anforderungen an biologisch zertifizierten Weinbau erfüllte.

Man bearbeitet momentan 11 ha. zertifiziertes eigenes Land in drei Weinbergen, bestockt mit den im Priorat typischen Sorten. In der Finca La Salanca zwischen Torroja und Poboleda hat man Carinena und Cabernet Sauvignon auf purem Llicorella Gesteinsboden, in den Costers de l' Ermita nahe Gratallops, wo auch das Kellereigebäude steht, hat man auf Costers Hängen Merlot, Syrah und Grenache Blanc angepflanzt und Moscatell und Grenache auf Terrassen. Die Finca Comellars nahe Poboleda schließlich ist mit Grenache, Syrah und Cabernet bestockt. Wenn man sich die Bilder auf der neuen Webseite ansieht, muss man eigentlich bei aller Biophilosophie dennoch skeptisch und kritisch hinterfragen, wo denn die Natur bleibt... Auch bei den unter Vertrag stehenden Traubenlieferanten findet man Monokultur auf einer Gesteinswüste...

Im ultramodernen Keller verzichtet man wo immer es geht auf Umpumpen und setzt auf Schwerkraft. Die Weine werden bei der Abfüllung nur minimal filtriert.

Das FA in den Namen der Weine steht für French Allier, französische Alliereiche, die erste Zahl dahinter verrät, ob es Erst- oder Zweitbelegung des Fasses ist, die zweistellige Zahl dahinter gibt die Monate an, die der Wein im jeweiligen Fass verbracht hat.

Ein Schild an der Straße verrät, ob der Keller geöffnet ist, es ist aber ratsam, einen Besuch vorher zu vereinbaren. Neben der Verkostungsmöglichkeit gibt es auch einen kleinen Weinladen, indem hauptsächlich, aber nicht ausschließlich die eigenen Weine verkauft werden.

### **Weine:**

Barranc del Closos (weiß und rot)	PG : 1
Barranc dels Comellars	PG : 1
Renéuxer (weiß, rosé)	PG : ?
Mas Igneus FA 104 (weiß)	PG : 2
Mas Igneus FA 206	PG : 2
Mas Igneus FA 112	PG : 2
Costers de Igneus	PG : 4
Costers de Carignan	PG : ?
Costers de l' Ermita	PG : ?

Weiterhin gab oder gibt es folgende Weine, die nicht mehr im aktuellen Sortiment verzeichnet sind:

Littum  
Mas Igneus BA 206  
Messor  
SIU  
Dolc de Mas Igneus

### **Verkostungsnotizen:**

#### **Barranc dels Closos; (Priorat – Poboleda); 1999 rot;**

Alc 14%. Stammt noch aus der Zeit vor dem Kellerbau in Gratallops.

Blind: Dieser Wein hatte mit seiner muffigen Nase, hinter der Erdbeer- und Himbeernoten standen, einfach Pech, wobei ich das auf die Flasche und nicht den Wein an sich zurück führe. Am Gaumen

besser als in der Nase, süßliche Frucht, schiefziger Nachhall, aber auch relativ dünn und karg. Für einen einfachen, nun volljährigen Basiswein (denn was anderes ist er nicht und will er nicht sein) dennoch sehr beachtlich. Bei einer sauberen Nase hätte man über ein „Sehr gut am unteren Rand“ (88/100 Th) nachdenken können, diese Flasche muss aber Federn lassen. Nur mit Respekt vor dem Alter spaßbefreite 83/100 Th. Guter Wein.

(01/2017)

#### **FA 206; 2001 rot;**

Dunkles Kirschtrot. Am Gaumen gewaltig mit viel Frucht und angenehmer Kraft - wow!  
Klasse - gutes PLV 92+ VP (06/2004)

Schönes Kirschtrot, keinerlei altersbedingte Farbtöne. Kaum zu glauben, dass der Kleine schon 5 Jahre alt ist.

In der Nase Pflaume, Kirsche, ein Hauch Weihnachtsgewürze - sehr schön zu riechen, im Mund eingekochte Früchte, der Duft bestätigt sich nicht ganz und der Abgang ist eher kurz. Hatte ich besser in Erinnerung. 88 VP

Recht frisch duftend, ich tippte auf was ganz Junges... - viel Kirsche und Schiefer, ein typischer "kleiner" Gebietswein, dem es allerdings noch etwas an Länge und Eleganz mangelt. Im Laufe des Abends entwickelte er sich allerdings noch deutlich positiv, so dass ich von anfänglich sehr guten 88/100 Th. auf noch bessere sehr gute 90/100 Th. erhöhe. (09/2006)

#### **Mas Igneus; FA 112; Priorat – Gratallops; 2001 rot;**

Blind: Zeigt anfänglich eine etwas diffus wirkende Nase, wie als wenn man zu DDR-Zeiten mal kurz an Buna vorbeigefahren wäre.

Wird aber mit dem Schwenken sofort besser und kommt dann schön dunkelfruchtig daher. Am Gaumen ist er deutlich besser und charakterisiert sich als Definition von schwarz. 92+ Sehr gut.

91+ VP

Blind: In der zweiten Runde deutlich besser für mich, die Chemiefabrik ist weg, der Wein zeigt sich jetzt sehr klar und geradeaus. Ein Schieferblock mit jeder Menge Kirschen darunter. Laut Klaus – Peter hauptsächlich aus Weinbergen aus Poboleda (ganz in der Nähe vom Tocs Weinberg), das macht Sinn, weil sich der Wein auch gefühlt wie einer aus Poboleda zu erkennen gibt. 94+/100 Th. Exzellent.

91+ VP

(10/2011)

#### **Barranc dels Closos; 2002 rot;**

Schon nach dem Öffnen hatte ich ein Grinsen im Gesicht - gar herrliche Düfte entströmen der Flasche. Am Gaumen viel Frucht, schön strukturiert und ordentlich Power, dafür bleibt die Eleganz etwas auf der Strecke. Im Abgang etwas zu alkoholische Nase, aber das sehe ich dem Wein mal nach. 89 VP (03/2005)

#### **Barranc dels Closos; 2004 weiß;**

Funkelndes dunkles Gold, etwas verhalten duftend, ein leiser Windhauch, der über die Blumenwiese streicht. Mit der Zeit öffnet sich die Nase und tropische Fruchtnoten kommen hinzu. Am Gaumen sehr fruchtbetont und üppig, alles dabei in perfekter Harmonie aller Komponenten.

Ein Korb weißfleischiger Früchte, dazu ein Hauch weißer Schokolade, wirkt in seiner Feinheit fast cremig. Sehr schön zu trinken, ich tippe auf einen reiferen Vertreter.  
94/100 Th.

Betörende Nase, enorm vielschichtig, sehr lang. Mit so viel Luft kommt er der Perfektion sehr nahe, Auf dem Punkt reif. Gaumensex. 98/100 Th. Deutlich besser als am Vortag, er gierte förmlich nach Luft.

Auch hier wie am Vortag schon ganz großes Kino, ein reifer Wein ganz nahe der Perfektion.  
98/100 Th. am dritten Tag. (10/2008)

Helles Gelb mit enormem Funkeln, laute, frische und animierende Nase. Sehr feiner Duft nach weißem Obst, auch am Gaumen sehr fein, mild und frisch. Reife Frucht und ein leichter Hauch von Honig. Ein Salat aus diversen Zitrusfrüchten, sehr frisch, fein, fast zart und sehr lang nachhallend. Weltklassewein. 97/100 Th.

2. Tag: In der Nase weniger opulent als am ersten Tag, aber am Gaumen überzeugt er weiterhin und bleibt ein großer Wein. Vielleicht die größte Überraschung von allen verkosteten Weißweinen der Probe, aber eigentlich auch wieder nicht. Im Oktober 2008 war ich ähnlich angetan von diesem Wein, von dem sich lediglich noch eine Flasche ergattern ließ, insofern eine Bestätigung des großen 2008er Erlebnisses. 96/100 Th.  
(01/2010)

#### **FA 112; 2004 rot;**

Toll eingesetztes Holz, sehr harmonisch. Riechwein. Toller Stoff zu noch günstigem Preis. 95+/100 Th.

70% Garnacha, 20% Carinena, 10% CS, auch Weine dieser Bodega befinden sich in meinem Keller, macht schon unglaublich Spaß, viel Frucht, Kirsche, balsamische Noten, sehr rund.  
94 VP (04/2006)

#### **Costers de Mas Igneus; 2004 rot;**

Üppige, offene Nase, könnte Porrera sein, viel Bitterschokolade, viel Eleganz, viel Kraft. In meinen Augen ein perfekter Gaumenausdruck und daher ganz oben auf der Leiter. Aber gewiss nicht „everybody's darling“ Man mag ihn oder nicht – ich mochte ihn sehr und zücke eine Weltklassenote mit 98+/100 Th.

Rauchige Noten, etwas Verbranntes. Eleganter Gaumen, finessebetont, samtene Tannin. Braucht noch Zeit, für mich aber bereits jetzt ein großer Wein. 96+/100 Th.

Verbrannter Gummi in der Nase, seit wann gibt es einen Formel 1 Kurs im Priorat? Am Gaumen frische Mineralik und viel Kraft. Sehr guter Wein, nur die Nase läßt mich etwas ratlos zurück. So etwas habe ich noch in keinem Priorat gerochen...  
94+ VP

Verbrannter Gummi eines Formel1-Boliden, der jetzt auch auf den Gaumen drückt. Schöne Frucht, lang. 92+ VP (06/2008)

#### **FA 104; 2005 weiß;**

14,5°; von alten Grenache Blanc Reben aus Costers – Hängen der Gemarkung Poboleda, im neuen

Eichenfass fermentiert und vier Monate lang ausgebaut.

Tag 1: Üppige Nase, staubig und windig frisch wirkend. Wunderbar zu trinken, auch hier wieder Frische am Gaumen, dabei mit komplexen, subtilen Aromen und schöner Finesse. Welch ein Gaumenspaß! 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Unverändert, frischer und tiefer als der Roser im direkten Vergleich. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Zeigt sich nochmals tiefer, komplexer und raffinierter. Alles sehr schön im Lot. Kein Kraftprotz, aber ein sehr ausdauernder Tänzer. 96/100 Th. Großer Wein.  
(08/2012)

### **Barranc de Closos; 2005 rot;**

Dunkelrot mit sehr dunklem Kern, nicht ganz so funkelnd. Etwas verschlossen am Anfang, macht dann aber auf und zeigt noble, etwas rauchige Noten. Gefällig und harmonisch am Gaumen, Sauerkirsch und rote Johannisbeeren. Puristischer Fruchtspaß mit leicht samtenem Tannin. 89+/100 Th.

Offene Nase nach zimtiger Kirsche. Am Gaumen frisch und mittellang bei gutem Trinkfluss. Ein Spaßwein und ein Korb voller Kirschen. 88 VP

Nach wie vor noble, aber dezente Nase, schöne Harmonie am Gaumen und viel Frucht. Dennoch kein Zugewinn am zweiten Tag. Einfacher, fruchtig – purer Trinkspaß, dort, wo die sehr guten Weine anfangen. Gutes PGV. 88/100 Th.

Hier keine Verbesserung, leicht abgebaut 87 VP

(04/2008)

### **FA 206; 2005 rot;**

Funkelndes Rubinrot. Etwas gekochte, kompottige Frucht, sehr modern, glatt und gefällig. Typ Fruchtbombe mit frischem Holz, viel Kraft und reicher Extrakt, legt im Glas beständig zu und wird nobler im Gesamteindruck. Typischer 2005er, der noch viel zu jung ist. Gute Länge, der beste der vier Weine des Abends. 91+/100 Th.

Verhaltene und sehr dezente Nase, röstige Noten und Kräuter am Gaumen. Ein typischer 2005er, der sich derzeit noch nicht recht zeigen will und der noch Zeit braucht. Das leere Glas offenbart einen gewaltigen Extrakt. 15°, die gut integriert sind. 90+ VP.

Saubere, offene und noble Nase, rund, für seine Klasse recht komplex, samtenes Tannin, macht Spaß und hat sich gegenüber dem ersten Tag verbessert. 92+/100 Th.

Bestätigt sich am 2.Tag, praktisch keine Veränderung. Steht wie eine 1 im Glas  
90+ VP

(04/2008)

### **Barranc de Closos; 2006 rot;**

Offene Nase, schöne kirschige Frucht, am Gaumen etwas rustikal, aber von guter Struktur. Ein sehr erfrischender Rotwein, der sich sicher auch als einfacher Terrassensommerwein sehr gut anbietet. Sehr gute 89/100 Th.

(05/2009)

**FA 112; 2006 rot;**

Auf der Fira 2008 zeigt sich hier ein toller Stoff, der schon sehr harmonisch wirkt. Nicht groß, aber für mich doch exzellent. 94+/100 Th.

An Nase und Gaumen schöne Frucht. Dicht mit guter Balance und Frische. 92 VP  
(05/2008)

**Barranc de Closos Blanc; 2007 weiß;**

Blassgraue Farbe mit enorm ansprechendem Funkeln, etwas weniger Dichte. Offene leicht parfümierte Nase, aus der Geleefrüchte und weißfleischige Pfirsiche herausstechen. Sehr ansprechende feine Nase, bei der sich immer neue Nuancen entwickeln. Auch am Gaumen exotisch und fast erotisierend wirkend. Ebenfalls viel Kraft, die im Moment fast noch ein wenig überragt, aber die Anlagen auf Finesse sind vorhanden. Sehr interessanter, komplexer und eigenständiger Wein. Wenn er mit der Reife noch ein wenig an Harmonie gewinnt, wird das ein großer Wein, der als Aphrodisiakum eine Bestimmung erhält. Auch die Länge ist angenehm. 92+/100 Th.

Üppigere Nase als am Vortag, würzige und kräutrige Note gesellen sich zu nach wie vor viel Frucht, ein offener Wein, der sich schön entwickelt hat. Es würde mich nicht wundern, wenn er als reifer Wein in vier, fünf Jahren groß wird! 94-95/100 Th.  
(04/2008)

**FA 112; 2007 rot;**

In der Nase ist er noch verhalten, aber am Gaumen wird er sehr trinkig. Eine reiche, üppige Frucht mit einer guten Süße-Säure Balance ergibt einen sehr harmonischen und eleganten Wein. 94+/100 Th.

Sehr gewürzige Nase, süße Frucht, Weihnachten im Glas. Wunderschöne Fruchtsüße, geniale Länge und schon eine sehr schöne Harmonie. Da bin ich schon auf die weitere Entwicklung gespannt.  
94+ VP (05/2009)

**Barranc dels Comellars; 2012 rot;**

Neuer Demeter – zertifizierter Wein. 50% Grenache, 30% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon und Merlot. Sehr fruchtig, ein schöner und seriöser Basiswein. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(05/2014)

**FA 206; 2012 rot;**

Etwas nobler und etwas tiefer als der Barranc, sehr schön ausbalanciert. Schön zu sehen, dass man hier den Anschluss wieder findet. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2014)

**Coster de l' Ermita; 2012 rot;**

50% Grenache, 50% Carignan, deutlich komplexer und offener in der Nase, sehr schöne Aromatik. Auch am Gaumen sehr komplex und schön ausgewogen. Gute Balance, alles im Lot und in genau der richtigen Dosis. Macht schon richtig viel Spaß, elegant und tief. Schöner mineralischer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tolle Nase, wunderbare Mineralik, zupackend, feines Tannin, schöne Länge. 95+ VP  
(05/2017)

**FA 206; 2013 rot;**

70% Grenache, 25% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon. 6 Monate Ausbau im französischen Eichenholzfass der 2. Belegung. Schöne dunkle, aber noch rote Farbe, offen und parfümiert in der Nase. Rund und gefällig. Schöne Mineralik im Abgang, dazu etwas erdbeerig – himbeerige Noten. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Feiner Duft, am Gaumen ausgewogen, recht gefällig, noch mächtiges Tannin, 91+ VP  
(05/2017)

15°; Trauben aus Costershängen

Blind Runde 1: Sehr dunkles Kardinalsrot mit schönem funkelndem Kern. Grenacheorientierte, offene Nase, es wabern komplexe Düfte aus dem Glas – neben Himbeeren und einem Kirschmix auch Kräuter und ein Hauch Bitterschokolade. Am Gaumen fast leicht wirkend, aber auch mit schöner Frische. Schnittig und glockenklar, sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Komplette unverändert zur 1. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8 (offen): Sehr frisch und noch mit vielen Tanninreserven, heute etwas trocknend am Gaumen, aber noch immer mit viel Spaß zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 11 (offen): Zieht sich ein wenig zurück, ist jedoch nach wie vor noch sehr frisch und mineralisch. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(03/2018)

**Coster de Carignan; 2013 rot;**

100% Carignan aus einer Parzelle unterhalb der Ermita von Gratallops zur Straßenseite. Sehr voll und aromatisch, braucht aber sicher noch viel Zeit, 7 bis 10 Jahre mindestens warten. Dunkle Noten, schiefriger Nachhall, sehr viel Mineralik. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2017)

15°; 100% Carignan von einem steilen Costers – Hang in Südausrichtung, 400 – 500 hoch. Direkt im Holzfass vergoren.

Blind Runde 1: Schwarzrot, blickdicht. Erst leicht offene, aber sehr einnehmende komplexe und vielschichtige Nase. Wird betörend, wenn sie sich dann mit Luft öffnet. Schnüffelstoffs vom Feinsten. Am Gaumen frisch und sehr trinkig. Noch viele Tanninreserven, aber bereits antrinkbar. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Sehr frisch und sehr elegant und sehr sinnlich. Carignan – Alarm. Sehr harmonisch und unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 9 (offen): Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 13 (offen): Unverändert. Großes Carignan – Kino. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(03/2018)

### **Costers de l'Ermita; 2013 rot;**

100% Carignan, bestätigt der Vorgängerjahrgang, hat vielleicht sogar noch mal zum 2012er zugelegt. Offene und anspringende Nase, auch am Gaumen aromatisch und tief, macht extrem viel Spaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Großartiger Stoff, mineralisch, dicht. 95+ VP  
(05/2018)

### **Barranc dels Comellars; 2014 rot;**

50% Grenache, 50% Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot. Relativ hell in der Farbe. Einfach und zugänglich, gut zu trinken, geradeaus. Kein wirklich besonderer Wein, aber ein guter Einstieg in die Mas Igneus – Welt. 89-90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Feine Frucht, feines Tannin, etwas austrocknend 88 VP  
(05/2017)

15°; 3 Monate Ausbau im Barrique

Blind Runde 1: Leuchtendes, relativ helles Kardinalsrot, durchscheinend. In der Nase ein leicht vor sich hin wabernder Fruchtmix, die Aromen kommen wie sanft aufsteigende Nebelschwaden aus dem Glas, rote und schwarze Frucht, wird mit dem Schwenken immer nobler. Schade, er ist noch etwas schüchtern. Am Gaumen leicht und sehr ausgewogen, süße reife Frucht, sehr finessebetont und mit leichtem aromatischen Pfauenrad. Sinnlich und zärtlich. Langer, schiefziger Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: In der Nase offener als in der ersten Runde, am Gaumen heute vordergründig fruchtbetont. Im Abgang heute ein trocknendes Tannin, was zu einem Punkt Abzug gegenüber der ersten Runde führt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Frisch und fruchtbetont. Unverändert zur 2. Blindprobe. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7 (offen): Schöne Frucht, etwas vordergründig, im Abgang noch immer trocknend. Hat zwar auch an Aromenfülle zugelegt, schade aber dass der trocknende Eindruck inzwischen den Gaumen sehr stark beherrscht. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(04/2018)

### **FA 206; 2014 rot;**

50% Grenache plus Cabernet Sauvignon und Merlot. Sehr schöne klare Frucht, Kirschen, sehr rund, für den Jahrgang sehr schön, sehr ausgefeilt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Schöne Frische, sehr schön zu trinken, gute Balance. 92+ VP  
(05/2018)

### **FA 112; 2014 rot;**

50% Grenache, 50% Carignan, 12 Monate Ausbau im neun Fass. Klassisch und gut zu trinken, im Abgang eine sehr deutliche Mineralik. Tanninreserven, will gerne noch etwas liegen. Nicht übermäßig komplex und reich in der Aromatik, dem Jahrgang geschuldet. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Stoffig, sehr dicht, feines Tannin, braucht noch Zeit. 93+ VP  
(05/2017)

15°; Aus Costershängen stammende Reben; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche. Blind Runde 1: Dunkles Purpur, ins Schwarzrot gehend mit schönem Funkeln. Recht verschlossen in der Nase, eher dunkelfruchtig. Noch sehr schüchtern. Am Gaumen dunkel und sehr ausgewogen, elegant und mit leichtem Druck beim Schlürfen. Sehr frisch. Keine große Tiefe aber mit schöner fruchtiger Ansprache. Direkt und geradeaus, einfach gut zu trinken. Frischer und sehr schiefziger Nachhall von guter Länge. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Öffnet sich in der Nase und wird am Gaumen harmonischer. Glatt geschliffen und sehr ausgewogen, Luft hat ihm sehr gut getan. Läßt sich heute sehr gut trinken und entwickelt sich in die dunkelfruchtige Richtung. Macht heute viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Sehr ausgewogen und harmonisch. Unverändert zur 2. Blindprobe. Trinkspaßwein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8 (offen): Legt heute deutlich zu und offenbart seine ganze Größe. Dunkle Aromatik, intensiv und beinahe anspringend. Würzig, schiefzig im Abgang. Schlägt beim Schlürfen ein Pfauenrad. Heute faszinierend. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(04/2018)

### **Barranc dels Closos; 2015 weiß;**

80% Grenache Blanc, 20% Macabeu. Zu 90% im INOX-Tank ausgebaut, zu 10% in Fässern aus Akazie und Kastanie. Relativ leicht und frisch, Ananasnoten und Zitrufrüchte. Eher ein Essenbegleiter. Im Abgang eine leichte Bitternote. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Frische, sehr fein, etwas austrocknendes Tannin. 88 VP  
(05/2017)

### **FA 104; 2015 weiß;**

14,5°. 100% Grenache Blanc, 4 Monate Ausbau im neuen Fass aus Kastanien- bzw. Akazienholz. Sehr cremig und mit einer leichten Joghurtnote. Sehr süße Frucht, die an Pfirsich denken lässt, noch etwas Tannin dazu. Sehr komplex und aromatisch, macht deutlich mehr Spaß am Gaumen als der einfache Barranc. Aber ruhig noch warten, damit er sich voll entfalten kann. Er sollte gut reifen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr dicht und vielschichtig kann noch liegen. 91 VP  
(05/2017)

14,5°; 100% Grenache Blanc von Costershängen auf Schieferböden; Vergärung und 4 Monate Ausbau in Fässern aus Kastanien und Akazienholz; EU-Biozertifiziert  
Blind Runde 1: Funkelndes Goldgelb, offene, einladende Blumenwiesennase. Am Gaumen eine schöne Frische und Harmonie. Sehr ausgeglichen, gut zu trinken. Florale Noten treffen auf Zitrusfrüchte und Augustäpfel, die im Nachhall bleiben. Intensiv und verspielt und mit schönem Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Betörend offene Nase, legt ebenfalls gut zu. Heute mit komplexen Aromen, rund und gut balanciert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Unverändert zur 2. Runde, ein sehr gut zu trinkender Wein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): Unverändert. Wunderbar frisch und mit Potential. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(01/2018)

**FA 112; 2015 rot;**

80% Carignan, 20% Syrah. Vinyes del Coster, Frisch und ausgefeilt, sehr schöne Schiefernoten, cremige Frucht; sehr tief, sehr komplex, wird viel Spaß machen, braucht aber noch Zeit.  
96+/100 Th. Großer Wein.

Tolle Würze, top Mineralik, zum nach verkosten kaufen! 94+ VP  
(05/2018)

**Renéuxer; 2016 weiß;**

60% Blanc de Noir von roter Grenache und 40% weiße Grenache. Der erste Jahrgang dieses neuen Weines. Interessante Aromatik, aber noch sehr jung wirkend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2017)

**Renéuxer Rosat; 2016 rosé;**

80% Grenache, 20% Merlot, blumiger Duft, leicht offen, schöne Frische, cremig, vordergründig, intensiv, schöne Frucht. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Frisch mit feiner Säure und schönem Tannin. 90+ VP  
(05/2018)

**Renéuxer; Vi de Vila de Gratallops; 2017 weiß;**

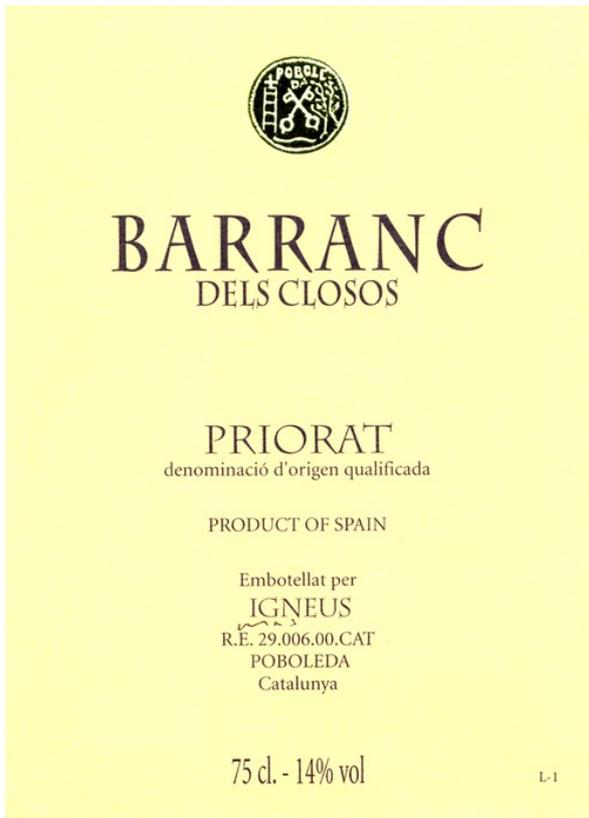
Blanc de Noir aus Merlot; sehr klar, Duft nach Stachelbeere, weiße Johannisbeeren, weiße Erdbeeren, weit mehr fruchtbetont als sonst normal im Priorat, wenig floral, cremig. Ein sehr schöner Wein. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Frisch, sehr gut zu trinken, schöne Frucht, feines Tannin. 91+ VP  
(05/2018)

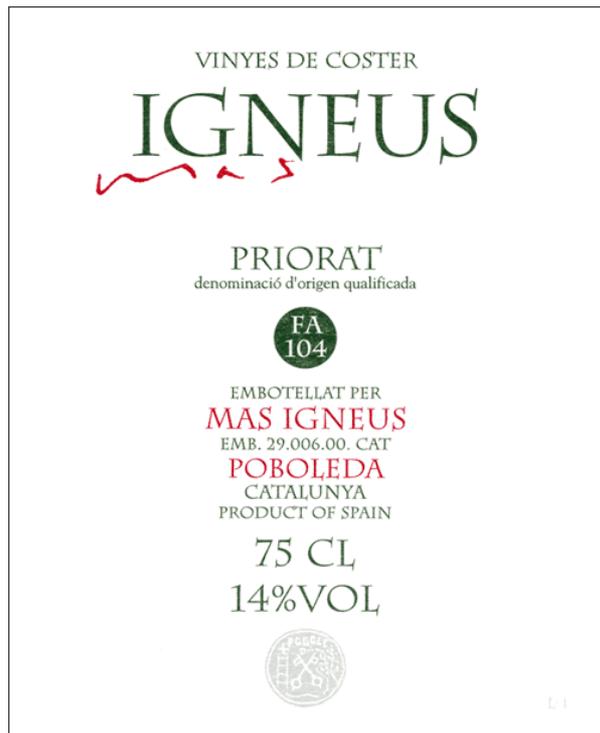
**FA 104; Vi de Vila de Gratallops; 2017 weiß;**

100% Grenache Blanc, angebaut in Fässern aus Akazie und Haselnuss, eine Woche zuvor erst in die Flasche gefüllt. Intensiv und lang, noch jung, aber sehr schön. Sehr vielversprechender Wein.  
95+/100 Th. Großer Wein.

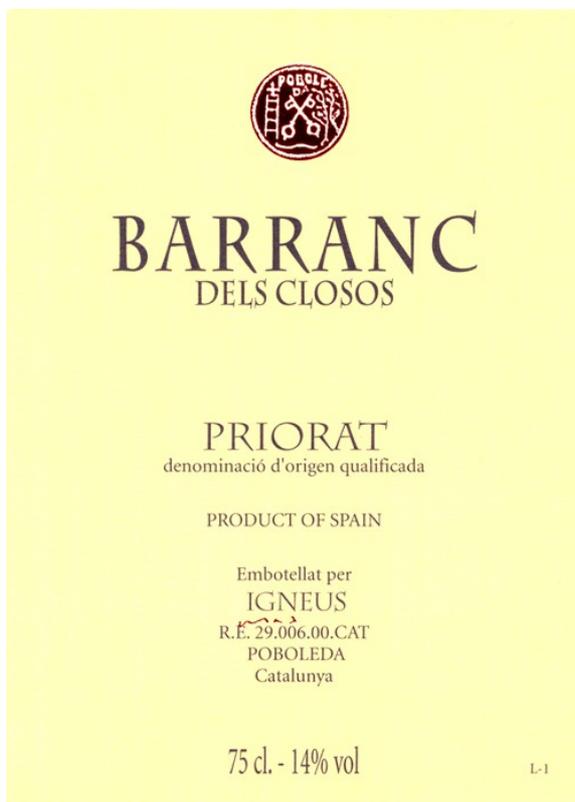
Tolle Nase, am Gaumen feines Tannin, dicht, vielschichtig, braucht noch Zeit. 93+ VP  
(05/2018)



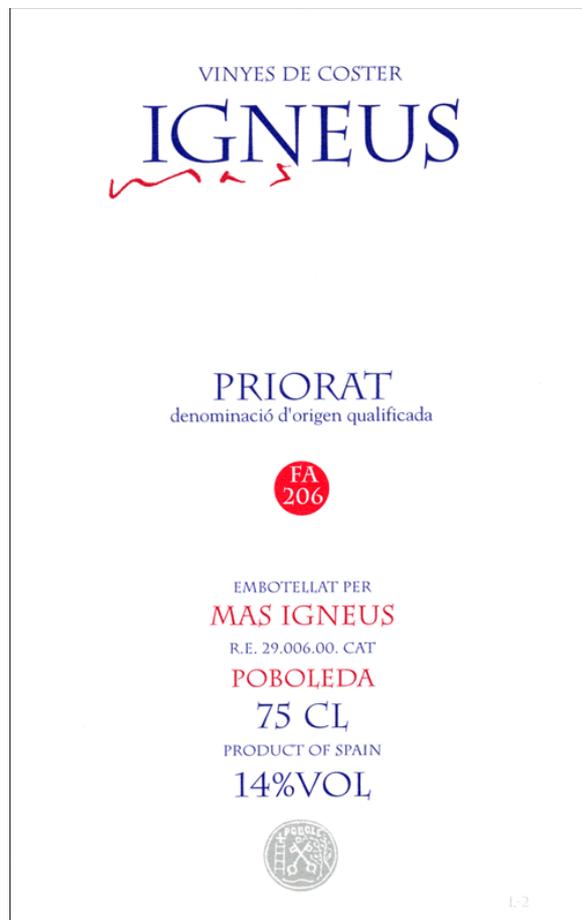
**Barranc dels Closos; weiß**



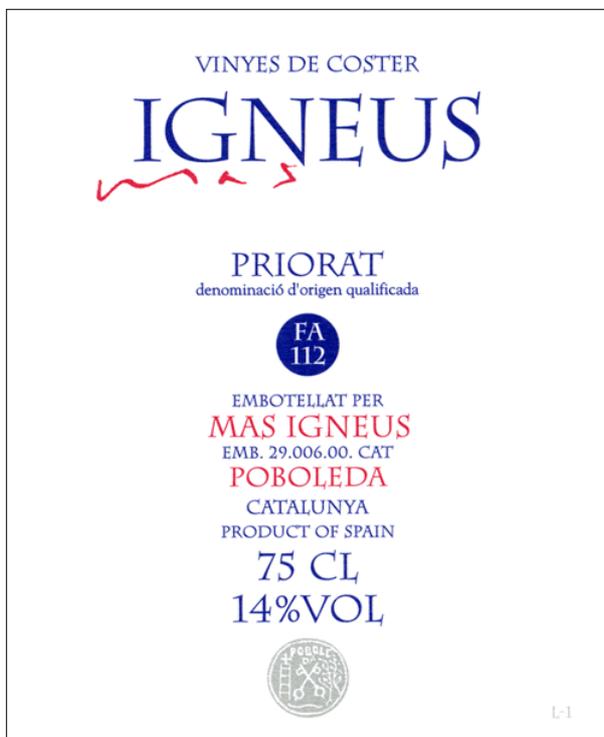
**FA 104; weiß**



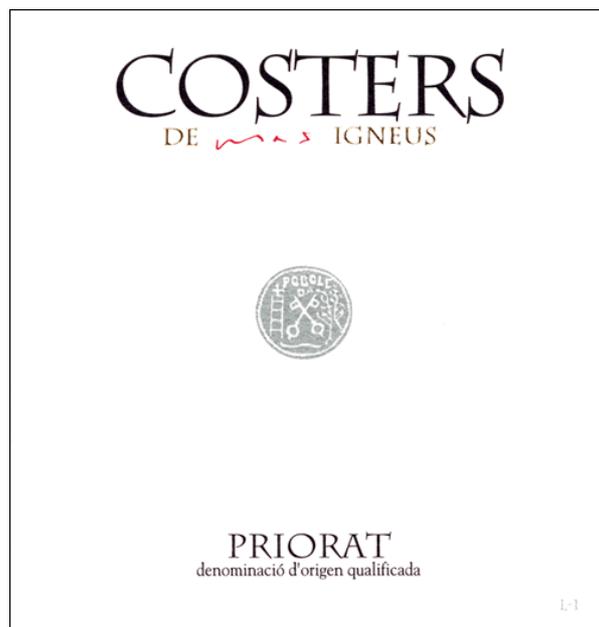
**Barranc dels Closos; rot**



**FA 206; rot**



**FA 112; rot**



**Costers de Mas Igneus; rot**





Vom alten Keller zum Ultramodernen... Mas Igneus. (Hinten Buil I Gine)

(TH)



Von der Einfahrt zum Mas Igneus hat man einen schönen Blick auf die Einsiedelei. (TH)



Francesc Vernet Rigual kostet den Weißwein aus dem Fass.

(TH)



Ziehen einer Fassprobe.

(TH)



Im Shop werden nicht nur die eigenen Weine verkauft, sondern auch ein gutes Sortiment anderer ausgewählter Prioratweine. (TH)



Der ultramoderne Gärkeller vom Mas Igneus.

(TH)



Francesc zeigt gern seinen modernen Arbeitsplatz.

(TH)



Blick über das Gebäude von Mas Igneus nach Gratallops.

(TH)



Das Kellergebäude von Mas Igneus steht in der Lage Costers de l' Ermita. Der Blick nach Gratallops hinüber ist faszinierend.

(TH)