

Gratallops

Trossos del Priorat

Ctra. T-710, Km. 10,65
Gratallops

Telefon: 670590788, 933789191 (Büro in
El Prat del Llobregat)

Fax: -

Web: www.trossosdelpriorat.com

Mail: evives@trossosdelpriorat.com

Wein im Führer:

Lo Món 2007 rot	94
Lo Món 2008 rot	94
Abracadabra 2009 weiß	94
Lo Món 2009 rot	95
Pam de Nas 2009 rot	96
Abracadabra 2010 weiß	91
Lo Món 2010 rot	94
Pam de Nas 2010 rot	94
Abracadabra 2011 weiß	91
Lo Petit de la Casa 2011 rot	92
Lo Món 2011 rot	95
Abracadabra 2012 weiß	92
90 Minuts 2012 rot	91
Lo Mon 2012 rot	94
Abracadabra 2013 weiß	91
Lo Mon 2013 rot	95
Pam de Nas 2013 rot	94
Abracadabra 2014 weiß	94
Pam de Nas 2014 rot	96
Lo Petit de la Casa 2015 rot	91
Llum de l' Alba 2016 weiß	92
Abracadabra 2016 weiß	92
Lo Petit de la Casa 2016 rot	91
Llum de l' Alba 2017 weiß	89

Verantwortlich / Önologe:

Enric Vives; Toni Coca, zunächst Enric Nart, später und aktuell Eva Escude

Die Familie Vives, terroir-besessen, kaufte 2004 verschiedene Parzellen Rebland rings um Gratallops von den Eigentümern des Restaurants El Cairat in Falset. Die insgesamt 22 ha unterteilen sich in gegenwärtig 8 Parzellen, die im Priorat Trossos genannt werden. Davon leitet sich auch der Name dieses neuen Produzenten ab, der mit dem Jahrgang 2006 seinen ersten Wein herausgab.

Im Einzelnen sind dies:

Ermita - 0,61 ha Costershang in Südlage mit 4.300 Grenachestöcken ;
Vinyals Dalt – 3,61 ha Costershang in Ostlage mit 8.200 Grenachestöcken ;
Vinyals Baix – 4,18 ha auf Terrassen in Ostlage mit 21.000 Grenachestöcken ;
Cementiri – 5,78 ha Terrassen und Costers in Nordostlage, bestockt mit 20.000 Reben von Grenache Blanc, Viognier, Carignan, Syrah, Cabernet Sauvignon und Grenache ;
Coll de Falset – 0,78 ha auf Terrassen in Nordlage mit 2.550 Stöcken Cabernet Sauvignon ;
Guinarderes – 2,71 ha auf Terrassen in Nordlage mit 6.500 Stöcken Cabernet Sauvignon ;
Camps d' en Pique – 0,92 ha auf Terrassen in Südlage mit 3.500 Stöcken Syrah.
Roquer d' en Daniel – 6,6 ha in Südlage, die momentan noch nicht bepflanzt ist.

Dazu kommen weitere noch nicht bepflanzte 4,11 ha unterhalb des Kellereigebäudes.

Alle 8 obengenannten Trossos sind für den biologischen Weinbau durch die CCPAE zertifiziert. Gegenwärtig ist allerdings der Wein selber noch nicht zertifiziert, weil noch Trauben hinzugekauft werden.

Der in die Landschaft eingebettete Keller, überwiegend direkt in den Hang hineingebaut, wurde vom Architekten Lluís Escarmís so entworfen, dass sich der praktisch orientierte Bau perfekt in seine Umgebung integriert. Gearbeitet wird nach dem Schwerkraftprinzip bei minimalst möglichem Stromverbrauch.

Im Keller sorgen Toni Coca als technischer Direktor und zu Beginn Enric Nart, jetzt Eva Escude als Önologen dafür, dass aus den ausgelesenen Trauben Weine entstehen, die den traditionellen Prioratcharakter mit dem Maximum an möglicher Eleganz verbinden. Das zur Fira 2009 vorgestellte 2007er Muster des Lo Mon schlug sofort voll ein...

Der erste Jahrgang des Lo Mon ist der 2006er, später kamen dann noch weitere Weine dazu. Der Pam de Nas als neuer Spitzenrotwein wird inzwischen ergänzt durch den später hinzugekommenen Lo Petit de la Casa als Basisrotwein. Außerdem gibt es noch einen Weißwein aus Grenache Blanc und Macabeu in kleiner Auflage mit dem Namen Abracadabra.

Besuche und Führungen durch Weinberge und den Keller sind nach vorheriger Terminvereinbarung möglich.

Im Kellereigebäude befindet sich auch ein Trakt mit Gästezimmern, in denen man auf Anfrage auch übernachten kann.

Weine:

Llum de l' Alba (weiß)	PG : ?
Abracadabra (weiß)	PG : 2
Lo Petit de la Casa / 90 Minuts	PG : 1
Lo Món	PG : 2
Pam de Nas	PG : 3

Verkostungsnotizen :

Lo Món; 2007 rot;

Ein völlig neuer Produzent, ein völlig neuer Wein. „Wir kennen uns bereits“, der junge Önologe Enric Nart, der auch für Mayol arbeitet, grinst mich schelmisch an. Den Rohbau der Kellerei hab ich auch schon ausfindig gemacht...

Aber Welch Einstand! Sehr aromatische, anspringende Nase, frisch, würzig, elegant... Am Gaumen enttäuscht er auch nach so vielen Nasenvorschußlorbeeren nicht! Ganz großer erster Auftritt - Charakterkino! 97+/100 Th.

Cuvee aus 60% Garnacha, 15% Carinena, 15% Cabernet Sauvignon und 10% Syrah.
Betörende Nase, am Gaumen enorme Kraft, begeisterte Mineralik, anspringend.
Langer, sanfter und wiederkehrender Abgang. Wie ich später im BonViUre erfahre, ist dies bereits der 2. Jahrgang dieses Weins. Der 2007er überzeugt auf jeden Fall auf der ganzen Linie. 96+ VP (05/2009)

Sehr offene, etwas parfümierte Nase, sexy. Am Gaumen noch eine Spur parfümierter, schwarze Frucht und Gewürze. Tief mit samtenem Tannin und lang anhaltendem frischen Abgang. Sehr großer Wein. 96-97+/100 Th. (05/2010)

Blind: Sehr fruchtbetonte offene Nase, rote und schwarze Frucht. Am Gaumen trinkig und von gewisser Harmonie, aber alles in allem recht einfach. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind: Sehr holzgeprägte Nase, wird mit etwas Luft aber immer besser, Pflaumenkuchen. Am Gaumen würzig und mineralisch. Sehr trinkig. 90 VP

Hat sich zwar am 2 Tage später deutlich verbessert, bleibt aber weit entfernt von dem Eindruck auf der Fira bzw. im Weingut. 93+/100 Exzellenter Wein. Offen verkostet.

5 Tage später offen nach verkostet: Immer noch eine etwas verhaltene Nase, aber mit noblen Anzeichen. Leichter Eindruck von Schwarzwälder Kirschtorte, dazu auch ein paar Grillkräuter. Das ganz große Aha-Erlebnis fehlt mir noch bei dieser Flasche. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

6 Tage später offen nach verkostet: Noch immer unverändert zum Vortag. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (07/2010)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; 12 Monate Ausbau im Fass.
Runde 1 (blind): Beinahe blickdichtes Schwarzrot. Beinahe aggressiv offene Nase, sehr vielschichtig, auch etwas kontrovers die Kante gebend, sogar ganz leichter, gut integrierter Stall, macht keine Gefangenen. Am Gaumen klar und schnittig, fast leichtgewichtig, stahlig und ein Charakterkopf. Sehr freakig – ein Wein für Fortgeschrittene. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Dichte Frucht mit feiner Mineralik, elegant, braucht Luft.
Am Gaumen betörend frisch, schwarze Frucht, feine Mineralik, Welch genialer Trinkfluss, ganz feines Tannin, so schön zu trinken. 95+ VP

Runde 2 (blind): Klarer und sehr elegant, ein wunderschöner Wein in bester Balance. Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Heute erscheint mir die Nase feiner und offener, elegant. Am Gaumen frisch, feine Mineralik mit schöner Frucht, sehr schön zu trinken. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Ausgewogen und sehr harmonisch. Elegant. Feiner mineralischer, recht langer Nachhall auf Kirschen, Himbeeren und Schiefer. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr betörende feine und elegante Nase mit nobler Schiefermineralik. Am Gaumen schöne frische Mineralik, dichte elegante Frucht, feiner Extrakt, sehr feines Tannin, genialer Trinkfluss, hat noch Reserven, legt aber jetzt schon eine Schippe drauf. 96+ VP
(11-12/2017)

Lo Món; 2008 rot;

Verhaltene, aber auch sehr feine Nase. Frisch und kühl am Gaumen, ein Wein im burgundischen Stil mit enormer Finesse. Ein Frauenversther mit samftem Nachhall. Schon jung sehr gut zu trinken. Große 96+/100 Th.
(05/2010)

Schiefer-Schnüffel Nase, sehr feine Würze, feine Frucht, Eleganz ist Trumpf. Am Gaumen frische feine Frucht, elegant mit schönem Trinkfluß, fein und leicht, im Abgang sanftes Tannin. 93+ VP

Am 2. Tag knallt der Wein richtig durch. Expressiv animierende Nase, am Gaumen Zartbitterschokolade mit feiner Frucht, viel Gripp, wirkt dichter als am Vortag, doch so unglaublich trinkfreudig. Ein Smoothie – Chapeau! 94 VP

Nur ein kleiner Schluck blieb für den 3.Tag in der Flasche, der Wein steht wie eine eins und bestätigt den 2.Aband. Sehr schön. 94 VP
(05/2012)

Tag 1 – blind: Offene dunkle Nase, ansprechend und mit klarer Frucht, dazu würzige Noten, sogar leicht rauchig. Am Gaumen elegant und finessebetont, insgesamt eher leichtgewichtig. Macht bereits Trinkspaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 – offen: Noch sehr mineralisch und etwas säurebetont, aber in sich sehr stimmig. Er braucht Zeit, lässt aber eine große Zukunft erwarten. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Harmonisch und mit sich im Reinen, zeigt ein schönes Gleichgewicht, aber es fehlt noch etwas an Tiefe. 94+/100 Th.

Tag 9: Fällt gegenüber den anderen an diesem Tag rückverkosteten Weinen nicht ab und zieht heute noch einmal die Register. Wieder groß. 95+/100 Th.

Tag 1: Tiefe dunkle Frucht, feine Würze. Dreht im Glas immer mehr auf. Am Gaumen elegant, fast cremig, feinwürzig, feines Tannin, feiner langer Abgang. 91+ VP

Tag 2: Sehr elegante Nase, der Gaumen hält was die Nase verspricht. Setzt in diesem Jahrgang für mich in Punkto Eleganz klar die Messlatte 92+ VP
(07/2012)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; 12 Monate im Fass

Runde 1 (blind): Offene Nase, schwarze Frucht und Absinthkraut, eine Spur Phosphor, intensiv und anspringend. Am Gaumen recht leicht und ausgewogen, nicht ganz so brutal in der Mineralik, aber noch immer schieferbetont. Hat Potential. 95+/100 Th. Großer Wein.

Schwarze Nase, dicht und betörend, am Gaumen sehr elegant, feine schwarze Frucht, extraktreich mit feinem langem Abgang. 93+ VP

Runde 2 (blind): Insgesamt unverändert, enorm viel Schiefer – viel Potential. 95+/100 Th. Großer Wein.

Black, dichte schwarze Frucht, Schiefer satt, am Gaumen zum Glück nicht die Eindrücke von der Nase, sehr elegant, schwarze Frucht, feiner Extrakt, betörend langer Abgang. 94+ VP

Runde 3 (offen): Steht wie eine Eins im Glas, wirkt jugendlich und frisch, sehr dunkel, schwarze Frucht, schwarze Tapenade und Grillkräuter. Unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr betörende mineralische Nase, eleganter Schiefer, am Gaumen sehr elegant und frisch mit feinem Extrakt und sehr beeindruckender Mineralik, feiner langer Abgang. 94+ VP
(10-11/2018)

Abracadabra; 2009 weiß;

14,5°; Grenache Blanc und Macabeu

Tag 1: Anfangs schüchtern, öffnet sich dann aber immer mehr, eine üppige blumige Nase, die sich am Gaumen bestätigt. Sehr finessebetont, sanft lang nachhallend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Fast cremiges Mundgefühl, finessebetont und gut zu trinken, sanfte Länge. Nicht die Tiefe eines großen Weines, aber er bleibt exzellent, auch wenn sich die Nase heute so weit zurück gezogen hat, dass ein Punkt zum 1. Tag fehlt. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Baut sich in der Nase wieder etwas auf, der Gaumen wunderbar wie am Vortag. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Ewas glatter und milder, ehr rund nach wie vor. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2013)

Lo Món; 2009 rot;

Supermineralische Nase, dunkelfruchtig, fast schwarz und würzig, sehr verführerisch. Im Abgang wieder eine sehr schöne frische Mineralik, fast noch etwas beißend im Moment. Fügt sich nahtlos an die Vorgängerjahrgänge an. Schöne Länge, sehr frischer Abgang. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Nasentier, betörende Cuvee, vielschichtig, expressiv, dicht 95 + VP
(05/2011)

Etwas verschlossene Nase, noch ein wenig reserviert, aber dann entwickelt er ein weibliches Parfüm. Auch am Gaumen noch recht zu. Mittlerer Körper, sehr rund und ausgewogen, frisch,

aber nicht zu säurebetont. Elegant und mit schönem Nachhall. 95+/100 Th. Groß.
(05/2012)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah, 12 Monate Reifung im Fass.
Tag 1 (blind): Leicht offene, noble, etwas parfümierte Nase, legt mit Luft aber deutlich zu und wird komplexer. Am Gaumen recht elegant bei mittlerem Körper. Dunkle Kirsche, Holunder und später auch Preiselbeere, sanfte Mineralik und mit schöner Balance. Im Nachhall kein Druck, aber ein leichtes Schubsen. Alles sehr klar und ausgewogen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Sehr schöne Nase, offen, tief und einladend, am Gaumen von sehr schöner Balance. Hat sich um einiges zum Vortag gesteigert und zeigt Größe. Macht viel Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Dunkel und sinnlich, zeigt Tiefe und bestätigt damit den Eindruck vom 2. Tag. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Perfekte Eleganz, geradezu majestätischer Duft. Am Gaumen sehr harmonisch, elegant, feine Frucht, langer Abgang. Der 4. Jahrgang dieses Weins, schliesst nahtlos an die Vorgänger an. 94+ VP

Tag 9: Etwas abgeklärter als an den ersten Tagen und etwas weniger wild. Aber nach wie vor Exzellent und auf Größe schielend. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2013)

Sehr schöne, volle und komplette Nase. Wirkt am Gaumen noch sehr jung, hat aber eine schöne Aromenpalette und samtene Tannin. Mit seiner Fülle und Frische bietet er in der Zukunft noch viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2013)

Etwas runder, insgesamt auch ein klein wenig „einfacher gestrickt“ als der 2011er, dennoch ist auch dieser Lo Mon ein schöner Erfolg – wenn überhaupt, dann ist das hier Meckern auf höchstem Niveau. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Ganz phantastisch präsentiert sich derzeit der 2009. Vollmundig und sehr elegant. Zum Schwelgen! 95-96+ VP
(05/2013)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah, 12 Monate in Eichenfässern gereift.
Tag 1 (Blind): So langsam fragt man sich, ob das alles sein darf – es ist! Schon wieder ein ganz genialer Wein, nahe der Perfektion. Eine Nase wie aus dem Märchenbuch, wunderbar zu trinken...
Auch wenn das hohe Niveau langsam „anstrengt“, mit einem Wein wie diesem bleibe ich auf „Abflug“. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Dichte, feine, sehr elegante Nase. Am Gaumen volle pralle Frucht, dicht, geniale Länge, harmonisch, dicht, zupackend, ich tippe auf Pam de Nas.....96+ VP

Tag 2: Tolle Nase. Aber nicht an die drei unmittelbar zuvor rückverkosteten Knaller (Pater, La Basseta und Somni) heran reichend. Auch wenn es etwas weniger Stoff ist als diese, so bleibt es doch ein Wein von ganz großer Klasse. Bester Trinkfluß und wunderbar harmonisch. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr feine, elegante, trinkanimierende Nase. Der Gaumen elegant und zupackend zugleich. Feine Fruchtsüße. Sehr lang. Feines Tannin. Großartig! Doch nicht der Pam de Nas, sondern der Trossos, da freut sich der vinos :-)

 96+ VP

Tag 7: Heute verhaltener in der Nase, aber mit einer schönen Fruchtigkeit. Sehr ausgewogen und mineralisch. Noch immer groß, aber nicht mehr so überragend wie an den ersten zwei Tagen. 95+/100 Th. Großer Wein

Tag 9: Leicht zurückhaltende Nase, am Gaumen weicher und harmonischer als der unmittelbar zuvor verkostete Solanes. Dennoch nicht mehr ganz so überzeugend wie am Anfang der Probe. Besser mit dem Austrinken der Flasche nicht so lange warten, wenn sie sich so präsentiert wie frisch dekantiert... 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(10/2013)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; 12 Monate Ausbau in Eichenholzfässern.

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Dunkel und würzig, noch relativ verschlossen. Am Gaumen frisch, einfach und gut zu trinken, aber recht anspruchslos und ohne Tiefe. Ausgeglichen und harmonisch. Schöner einfacher oder noch zu verschlossener Wein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Wirkt nach wie vor wie ein solider sehr guter Basiswein, ist aber am Gaumen heute geöffneter und präsenter. Noch viele Tanninreserven. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): Legt erneut leicht zu, bleibt aber unter seinen Möglichkeiten. Wirkt insgesamt eher wie ein guter harmonischer Basiswein. Gut zu trinken, aber alles in allem doch eher unspektakulär. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 8 (offen): Bleibt unverändert zur 3. Runde. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(09/2018)

Pam de Nas; 2009 rot;

60% Grenache und 40% Carignan, war für 12 Monate im Barrique.

Sehr rund und etwas eleganter als der Lo Mon, hat Sexappeal und eine gute Konzentration. Sehr samtenees Tannin und eine schöne Mineralik. Braucht noch Zeit, läßt aber seine Größe schon erahnen. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2013)

14,5°; Grenache und Carignan.

Tag 1 (Blind): Was für ein Auftaktwein! Wunderbare elegante und würzige Nase, sehr ansprechend. Super Trinkfluss, präsenete Mineralik und eine pralle Frucht. Langer, sanfter Nachhall. Eröffnung durch Paukenschlag! 98+/100 Th. Weltklassewein.

Dichte Nase, würzig, feines Holz. Am Gaumen frische Frucht, präsenete Säure, saftig, legt sich perfekt auf Zunge und Gaumen, schöne Länge. 96+ VP

Tag 2: Heute völlig verschlossen, die Nase dicht, vernagelt gar. Am Gaumen stoffig und besser als in der Nase, aber auch ganz schön zickig! Ein Wein wie eine beleidigte Leberwurst. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Die Nase heute deutlich verschlossener, sanfter. Am Gaumen dicht, nobel, elegant, zeigt heute nicht alles, aber die Anlage sind sehr gut. 95+ VP

Tag 6: Was für ein wandelbarer Wein? Er legt wieder deutlich zu und erinnert stilistisch wieder an den ersten Tag, ohne dessen Spitze zu erklimmen. 96+/100 Th. Großer Wein

Tag 9: Noch jung und zickig, aber sehr viel versprechend. Heute wieder mit schön offener Nase wie am 6. Tag. Sehr finessebetont und weiblich. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

60% Grenache, 40% Carignan; 1 Jahr im Fass und 2 in der Flasche, bestätigt im Prinzip den Eindruck von der Oktober Verkostung im letzten Jahr. Jetzt aber ein wenig mehr geglättet und harmonischer. Ein wenig, aber nicht deutlich über dem 2009er Lo Mon. Das Problem ist aber nicht, dass der Pam de Nas zu schlecht ist, der 2009er Lo Mon ist zu gut...95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014)

Abakadabra; 2010 weiß;

Besteht überwiegend aus Grenache Blanc und aus etwas Macabeu. Wirkt staubig und floral in der Nase, wirkt frisch am Gaumen und ist sehr typisch in den Aromen für diese Cuvée, aber hat dennoch wenig Säure – ist sehr gut, aber nicht all zu aufregend. Gezaubert wird hier momentan nicht. Eher solide gearbeitet. 91+/100 Th.
(05/2012)

Lo Món; 2010 rot;

Hauptsächlich Grenache, dazu etwas Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah, 12 Monate im Barrique. Zeigt sich schon etwas offener und tiefer als der davor verkostete Iugiter Selecció, hat noch etwas Holzdominanz im Moment, ansprechend in der Nase, schöne Frische am Gaumen, elegant, sehr ausgewogen und harmonisch. 94+/100 Th. Exzellent.
(05/2012)

25% Carignan, 65% Grenache, den Rest teilen sich Cabernet Sauvignon und Syrah, ein Jahr im Fass und eines in der Flasche.

Schöne Frucht, insgesamt sanft und nicht so voll wie in 2009, aber dennoch schon offen. Ein femininer Wein, der seinen Jahrgang gut widerspiegelt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

60% Grenache, 25% Carignan, Rest Cabernet Sauvignon und Syrah.

Sehr schöne, intensive Nase. Am Gaumen ebenso rund und intensiv in der Aromatik, Leider etwas trocknendes Tannin im Abgang. Erreicht den 2009er nicht ganz. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

Pam de Nas; 2010 rot;

Recht verschlossen in der Nase, Babymord. Gibt erst sehr wenig preis, zeigt sich aber elegant. Derzeit kommt er an den Lo Mon nicht ganz heran. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

Abracadabra; 2011 weiß;

Sehr feine kräuterige Nase. Am Gaumen harmonisch, feine Frucht und Würze. Frisch und sehr elegant. 89+VP
(05/2013)

70% Grenache Blanc und 30 % Macabeu, nach der Hälfte der Fermentierungszeit für 4 bis 5 Monate ins Barrique gekommen. Sehr schöne offene Nase, elegant, frisch und sehr geradeaus. Von nichts zuviel. Anfangs etwas schüchtern im Glas, aber dann dreht er auf.
93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2013)

Lo Petit de la Casa; 2011 rot;

Kommt es jetzt im Priorat in Mode, dass es einen neuen Typus Basisweine gibt, die gerade Anfängern das Priorat nahe bringen könnten? Wenn ja, dann gehört auch dieser dazu. In der Nase etwas verhalten, beinahe verschlossen, aber am Gaumen eine sehr schöne klare Frucht und ein wenig Mineralik. Einfacher Spaßwein auf gutem Niveau.
91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

80% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon; 1 Jahr im Fass.
Sehr florale, intensive Nase, gut zu trinken. Zeigt einen Stil, mit dem man auch die Jugend für das Priorat begeistern könnte. Süße reife Frucht, ausgewogen und zugänglich, frisch und einfach zu verstehen. Kommt aber qualitativ nicht an den zuvor verkosteten Els Pics von Mas Alta heran. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2015)

Lo Món; 2011 rot;

Unverändert in der Cuvée – Zusammensetzung, das Barrel – Sample wurde vor einer Woche abgefüllt. Schöne offene Nase, sehr schöne Attacke am Gaumen – die Frucht wird mit der Schieferfaust in den Gaumen gedrückt, explosiv am Gaumen. Sehr gutes Tanninmanagement für einen großen Lo Mon. 95+/100 Th. Großer Wein.

Elegante, sehr feine Nase. Feinster Schiefer am Gaumen, sehr elegant, harmonisch und vielschichtig. Einfach großartig, wie hier gearbeitet wird. Jahr für Jahr ein ganz sicherer Weinwert. 95+ VP
(05/2013)

Süße, reife Frucht, schließt gut an frühere Jahrgänge an. Gutes Tannin und viel Schiefer, für den Jahrgang beachtlich und sehr schön. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(04/2016)

94+ VP

(04/2016)

Abracadabra; 2012 weiß;

Sehr gradeaus, er überrascht mit schöner Frische und seinen Zitrusnoten. Könnte denen gefallen, die sonst normalerweise nicht so auf mediterrane Weißweine stehen.

92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2014)

90 Minuts; 2012 rot;

Der ehemalige „Lo Petit de la Casa“ hat nun einen anderen Namen bekommen, weil „der Kleine des Hauses“ zu abwertend klang. In der Nase noch etwas verschlossen, am Gaumen gradeaus und fruchtbetont, leicht trocknend im Abgang. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2016)

Der Wein, der früher „Lo Petit de la Casa“ hieß, hat nun einen neuen, solideren Namen. Offen und Spaß machend, ein typischer, einfach gut trinkiger 2012er. Sehr rund und ausgewogen, hat sich sehr schön entwickelt. Ein gutes Kind seines Jahrgangs. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

90+ VP

(04/2016)

Lo Món; 2012 rot;

Sehr ausgewogen. Etwas leichter als der 2011er, was kein Schaden ist. Feminin und elegant, viel Frucht. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2016)

60% Grenache, 20% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon. Ein sehr typischer 2012er, schön rund und schon gut zu trinken. Zeigt aber auch noch Reserven, ist elegant und ausgewogen, seriös und in der Linie zu den Jahrgängen zuvor. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Sehr stoffiges, feines Tannin, beste Anlagen, noch 5 Jahre weglegen. 94+ VP

(04/2017)

Abracadabra; 2013 weiß;

Sehr voll am Gaumen, wirkt etwas warm und alkoholisch wie ein Weißer von der südlichen Rhône. Gekochte Früchte, aber auch recht komplex. Die 14,5° schmecken durch, auch wenn der Wein richtig gekühlt ist. Braucht vielleicht noch Zeit, sich zu finden? 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2015)

Lo Món; 2013 rot;

In Linie zum 2009er, aber frischer und mineralischer. Erneut ein sehr schöner Wein. Seriös und geradlinig in der Qualität. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2015)

Etwas „vereinfachtes“ Etikett. Hauptsächlich Grenache und Carignan, dazu ein klein wenig Syrah und Cabernet, 12 Monate Fassausbau und zwei Jahre in der Flasche. Sehr schön und rund, feminin, für den Jahrgang eher leichter wirkend, aber sehr ansprechend. Macht viel Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Wie immer fantastisch, perfekte Balance. 95+ VP

(05/2018)

Pam de Nas; 2013 rot;

Noch sehr verschlossen, abwehrbereit wie ein zusammengerollter Igel. Am Gaumen neben dem vorhandenen Potential ein deutlicher Tanninwall. Momentan noch sehr schwierig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2016)

95+ VP

(04/2016)

Abracadabra; 2014 weiß;

Blumig und offen. Sehr aromatisch und frisch, bestens balanciert und mit reicher Aromenfülle am Gaumen. Ein Tipp. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2016)

Pam De Nas; 2014 rot;

60% Grenache; 40% Carignan – beides von sehr alten Reben; 12 Monate Ausbau im Barrique, 18 Monate in der Flasche, sehr schöne tiefe Nase; macht insgesamt viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Wunderbare Würze, top Mineralik, genial. 96+ VP

(05/2018)

Lo Petit de la Casa; 2015 rot;

80% Grenache, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon. Wird in manchen Märkten wie dem deutschen als **90 Minuts** verkauft – es ist derselbe Wein unter 2 verschiedenen Namen, da sich mitunter am Etikett des Lo Petit de la Casa gestoßen wurde. Sehr schön herausgearbeitete Frucht. Einfach und fruchtbetont am Gaumen, samtene Tannin. Einer der schöneren Basisweine im Priorat, zugänglich und rund. 91-92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Frisch, feine Mineralik, sehr gut zu trinken 91+ VP

(04/2017)

Llum de l' Alba; 2016 weiß;

80% Grenache, 15% Viognier, 5% Macabeu. Ein neuer Weißwein, der seit dem 2014er Jahrgang produziert wird. Aus jungen Reben der eigenen Anpflanzungen, im Tank angebaut. Das Etikett ähnelt dem des Lo Mon. Sehr frisch und mit guter Säure, nicht all zu tief. Als essensbegleiter gut zu trinken, auch wenn er weniger komplex ist. Zitrusfrische, Limonen, eine belebende, knackige Säure. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Frische, leicht, sehr gut zu trinken.
(04/2017)

Abracadabra; 2016 weiß;

70% Grenache Blanc, 30% Macabeu alte Reben. Etwas tiefer, ebenfalls sehr schön blumig. Sehr ausgewogen, allerdings auch etwas säurearm. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Feine Nase, am Gaumen feines Tannin, schöne Kräuter, vielschichtig und lang. 91+/100 VP
(05/2018)

Lo Petit de la Casa; 2016 rot;

Sehr schöne klare Frucht, geradeaus, kirschige Aromatik, guter Basiswein. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr schön, frisch, fruchtig, feine Mineralik. 91+ VP
(05/2018)

Llum d'Alba; 2017 weiß;

80% Grenache Blanc, 15% Viognier und 5% Macabeu. Sehr schön geradeaus, relativ säurearm, fruchtig – blumig. 90-91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Frische, sehr gut. 88/100 VP
(05/2018)

LO MON * 2008

EL PERFIL DE LES
MUNTANYES. UN VI DE
FAMÍLIA. TERRENY ASPRE
I ROGÓS. LLICORELLA,
COSTERS I TERRASSES.
CEPS VALENTS I
GENEROSOS. UN CUPATGE
DE BARNATXA, BAMSÓ,
CABERNET SAUVIGNON I
SYRAH CRIAT EN BOTES
DE ROURE DURANT
12 MESOS. UN PAISATGE
ÚNIC FIGAT DINS UNA
AMPOLLA.

Lo Món; rot



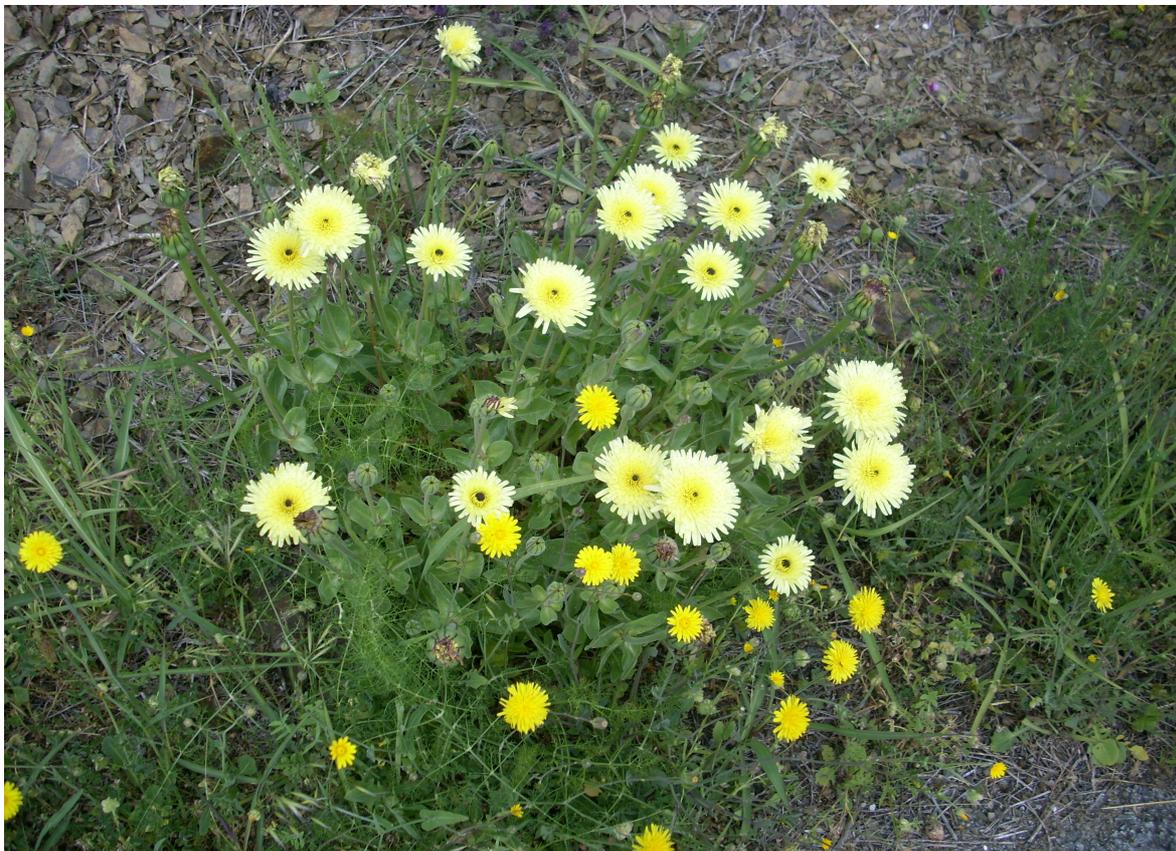
Im Mai 2010 besuchten wir die Weinberge und den Keller von Trossos del Priorat. (YH)



Zu der Zeit arbeitete der junge Enric Nart dort noch als Önologe. (YH)



Er führt uns durch die jungen Anlagen, hier blicken wir auf den Vinyals Dalt. (YH)



Auch Kräuter, Blumen und Gräser sind willkommen, da ökologisch gearbeitet wird. (YH)



Viele der jungen Reben bringen erst in einigen Jahren Ertrag. (YH)
Dann wird es mehrere verschiedene Weine aus eigenen Reben geben und es muss nichts mehr zugekauft werden.



Junge Reben im steilen Costershang nahe der Straße von Gratallops nach Torroja. (YH)



Hin und wieder tritt das Gestein zutage, neben Llicorella auch Altgesteine wie Gneiss. (YH)



Die Parzelle Vinyals Baix mit Blick ins Siurana – Tal. (YH)



Man bräuchte einen Duftrecorder...

(YH)



Weiter Blick in die Landschaft bei Gratallops.

(YH)



Zoom...

(YH)



Die Parzelle L' Ermita...

(YH)



... an der Straße von Gratallops nach La Vilella Baixa.

(YH)



Von hier blickt man auch hinauf zur Einsiedelei.

(YH)



Von der anderen Straßenseite hat man einen schönen Blick auf den Keller, der direkt in den Berghang hineingebaut wurde.

(YH)



Der Gärkeller mit Edeltahtanks diverser Größen.

(YH)



Im Barrique-Keller...

(YH)



... erleben wir ein schönes Lichtspiel...

(YH)



Inzwischen haben wir Eva Escude als Önologin. Daher treffen wir Trossos del Priorat inzwischen auch zum Tast amb Dones anlässlich der Fira.

(YH)