

# Gratallops

## **Viñedos de Ithaca, S.L. /**

### **Puig Priorat (bis 2013)**

Roquer del Ros, Maset del Ros  
Carretera T-710, (Falset a Gratallops) Km. 8,300  
Gratallops

Telefon: -

Fax: -

Web: -

Mail: -

Abgeschlossenes Projekt

### **Weine im Führer:**

Odysseus Red Label 2001 rot	94
Odysseus Red Label 2004 rot	94
Odysseus White Label 2005 rot	95
Odysseus Red Label 2005 rot	96
Odysseus Garn. Blanca 2006 weiß	93
Akyles Negre 2006 rot	91
Odysseus Red Label 2006 rot	95
Odysseus Black Label 2006 rot	95
Penelope Garn. Peluda 2006 r.-süß	95
Akyles Macabeu 2007 weiß	89
Odysseus Garn. Blanca 2007 weiß	92
Odysseus P.Ximenez 2007 weiß	94
Odysseus Rosat 2007 rosé	92
Akyles Negre 2007 rot	94
Odysseus Red Label 2007 rot	96
Odysseus Black Label 2007 rot	97
Akyles Negre 2008 rot	94
Odysseus Black Label 2008 rot	93
Odys 2008 rot	95
Seus 2008 rot	94
Odysseus Garn. Blanca 2009 weiß	91
Odysseus P.Ximenez 2009 weiß	90
Akyles Negre 2009 rot	94
Odysseus Red Label 2009 rot	95
Akyles Macabeu 2010 weiß	92
Odysseus Garn. Blanca 2010 weiß	89
Odysseus Rosat 2010 rosé	94
Odysseus Red Label 2010 rot	95
Odysseus Black Label 2010 rot	98
Odysseus Garn. Blanca 2011 weiß	94
Od. Garn. Bl. Especial 2011 weiß	92
Odysseus P.Ximenez 2011 weiß	94
Odysseus Garn. Blanca 2012 weiß	90
Odysseus P.Ximenez 2012 weiß	91

### **Winzer / Önologe:**

Joseph & Silvia Puig (bis 2013)

Joseph Puig ist ein Tausendsassa in Sachen Wein, u.a. Eigentümer verschiedener Restaurants in Tarragona und Barcelona, Gründer und Manager von Torres in Chile, Verkaufsmanager für Export bei Torres, Inhaber des Delicatessen Shops und Autor verschiedener Bücher. 1977 baute er die Torres Bodega in Chile auf. 2002 gründete er ein spanisch – portugiesisches Projekt, hier gibt er mit der portugiesischen Quinta Das Tecedeiras den ersten internationalen Wein heraus – der Dourat besteht zu je 50% aus alten Grenache aus dem Priorat und Touriga Nacional aus dem Douro-Tal.

Die vierte Bodega, bei der er verantwortlich involviert ist, ist sein eigenes Prioratprojekt, welches er zusammen mit seiner Tochter Silvia aufgebaut hat.

Silvia Puig, damals noch keine 30 Jahre alt, ist bereits als Weinmacherin und Önologin u.a. bei Magana in Navarra und Alion und Vega Sicilia im Ribera del Duero in Erscheinung getreten.

Ithaca, die Heimat griechischer Mythologie inspirierte Joseph Puig und seine Tochter Silvia für die Gründung ihres eigenen kleinen ("Small is Beautiful") Weingutes im Priorat, wohlwissend, dass die Griechen die ersten waren, die den Weinbau auf die iberische Halbinsel brachten.

Sie kauften Land, studierten die Bedingungen des Bodens und pflanzten, lernten von den Göttern der Nachbarschaft – insbesondere René III Barbier war ein Lehrmeister und Freund der ersten Stunden...

Die Maxime, die Philosophie, die Botschaft sollte sein: WEIN IST SPASS; IST LIEBE; IST LEBEN...

1998 kamen Silvia Puig und ihr Vater Josep erstmals in das Priorat, verliebten sich sofort in die karge Schönheit und kauften 20 ha. Land. Der dort bereits existierende Weinberg wurde rekonstruiert und nutzbar gemacht. Die Terrassen wurden dabei in ihrer ursprünglichen Breite wiederhergestellt (3 Rebzeilen pro Terrasse)

Die terrassierten Weinberge, in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Weinbergen des Clos Mogador haben oft eine Hangneigung von mehr als 60° und lassen sich nur von Hand und mit speziellen Maschinen bewirtschaften.

Neben den üblichen und verbreiteten Sorten Grenache, Carinena, Cabernet Sauvignon und Syrah setzen Joseph und Silvia auch auf den seit 1999 bepflanzten 11 ha auf Petit Verdot und Touriga Nacional in experimentellem Anbau.

Die mittlere Pflanzdichte ist 2.200 Stöcke pro ha. Etwa 8.000 kg. Trauben werden gegenwärtig durchschnittlich geerntet, etwa 600 – 1000 g pro Rebe, was in etwa einem Ertrag von 10 – 12 hl / ha entspricht. Ausgewählte Trauben aus verschiedenen Gemarkungen des Priorats, hauptsächlich aus den Gemarkungen Bellmunt, La Vilella Baixa, Poboleda und Porrera werden zugekauft.

Das moderne Kellereigebäude, wurde 2003 errichtet. Ein erster Jahrgang 1999 wurde in einem alten rekonstruierten kleinen Haus im unteren Teil des Weinberges vinifiziert. Gleichzeitig wurde mit dem Bau des modernen Kellereigebäudes (außerhalb von Gratallops in Richtung Falset gelegen) begonnen, der dann 2003 in Betrieb genommen wurde.

Die Trauben werden zum Teil in Edelstahltanks (500 bis 5.000 l) temperaturkontrolliert vergoren, aber auch in althergebrachter Weise in offenen Barriques, in denen diese Weine anschließend reifen.

Alle Weine werden mit äußerster Sorgfalt hergestellt und stellen die Traube, nicht das Holz in den Vordergrund. Man steht biodynamischen Methoden offen gegenüber und bewahrt das ökologische Gleichgewicht im Weinberg. Die Arbeit nach den Mondphasen ist eine Tradition, bereits Josephs Großvater richtete sich danach.

Die Weine sollen nicht auf Verkostungswettbewerben glänzen und die Kritiker erfreuen, sondern vor allem gastronomische Weine sein, die den Konsumenten Spaß machen. Parker und Co bekamen keine Musterflaschen von ihm: "I send bottles to nobody, only to my clients".

Die Palette der angebotenen Weine ist so umfangreich wie sonst selten im Priorat – und die Qualität ist durch die Bank weg hoch.

Der Celler kann nach Voranmeldung besichtigt werden und auch der Weinkauf ab Celler ist möglich.

Ein vielversprechendes junges Projekt, welches später den Namen Puig Priorat annahm - das Motto ist aber dasselbe wie einst bei Viñedos de Ithaca– Wein ist Spaß, ist Liebe, ist Leben...

Im Jahre 2013 kommt es zu einem umfassenden Neubeginn nachdem erst Joseph Puig ausgestiegen war und später auch Silvia Puig das Projekt komplett verließ. Für das neue Projekt wird eine komplett neue Prioratführerdatei eröffnet, da es hier um eine komplett neue Philosophie geht.

### **Weine:**

Odysseus Garnacha (weiss)	PG : 1
Odysseus (rosé)	PG : 2
Odysseus Pedro Ximenez (weiss)	PG : 2
Akyles (weiß, rot)	PG : 2
Odysseus (rot)	PG : 3
Odysseus Black Label (rot)	PG : 4
Penélope (süß weiss; rot) – 0,5l	PG : 2

Daneben gab es noch spezielle einmalige Weine, wie den Odysseus White Label in 2005 oder das Odys + Seus – Duo aus 2008.

### **Verkostungsnotizen:**

#### **Odysseus (Red Label); 2001 rot;**

Ein frühes Tröpfchen der Familie Puig, entdeckt im Weinladen in Torroja...

Funkelndes, dunkles Rot, offene rotfruchtige Nase, Finessebetont bei sanfter Eleganz. Am zweiten Tag verbessert, runder und offener bei gleichzeitig mehr Intensität als frisch geöffnet.

Exzellenter Wein, am ersten Tag 93/100 Th., am zweiten 94/100 Th.

(11/2008)

#### **Odysseus (Red Label); 2004 rot;**

35% Grenache alte Reben, 35% Carignan alte Reben, 20% Cabernet Sauvignon und 10% von einer Parzelle im gemischten Satz (Touriga Nacional, Petit Verdot, Syrah und Caladoc)

Ein femininer Wein mit reicher parfümierter Nase und vielen Mineralien im Abgang. Frische, mineralische Säure. 94-95+/100 Th.

In der Nase Priorat pur - viel Schiefer. Die Schiefermineralik setzt sich am Gaumen fort, sehr elegant und ausgewogen mit weichem Tannin. 93+ VP

(04/2008)

Zartes Trüffelaroma in der Nase, am Gaumen ein sehr frischer Eindruck, sehr klar und pur, bei den Früchten dominieren für mich Zimtpflaumen. Der Wein ist sehr elegant, finessebetont und zeigt fast seidiges Tannin. Er wirkt fast leicht und tänzelt zärtlich. Für Finessefreaks und Burgunderfans. Große 95/100 Th.

Steht stilistisch neben Weinen wie der Venus oder dem Clos Fontá. Prioratfrauenpower!  
(09/2008)

### **Odysseus White Label; 2005 rot**

Sehr offene Nase, ein typischer, als Priorat erkennbarer Wein mit roter Frucht und Llicorella Noten. Schon ganz passabel zu trinken, in der Nase ohne jegliche Reifennoten, aber am Gaumen eine schon leicht entwickelte Note. Trotz des ganz wenig trocknenden Tannins lässt er sich schön trinken und er hat einen schönen Nachhall mit mineralischem Abgang. Etwas komplexer und tiefgründiger als der Akyles, aber mit weniger expressiver Frucht. Ein exzellenter Wein. 93-94/100 Th.  
(04/2011)

Sehr animierende, mineralische Nase. Feine Frucht, Schiefer, gaumenwässernd. Am Gaumen frisch, feiner Extrakt, beeindruckend mineralisch, sehr harmonisch bei bestem Trinkfluss. Feine Tannine. Sehr gut. Könnte noch weiter zulegen 92+ VP

Auch am 2. Tag herrlich frisch und mineralisch, begeistert mit tillem Extrakt und präsenten Tanninen. Kratzt an 93 VP.  
(05/2012)

Tag 1: Betörende, sehr elegante Nase. Wandelt sich ständig. Am Gaumen zupackend, mineralisch, aber auch elegant und fein. Schöne Balance, vielschichtig mit langem Abgang. 92+ VP

Am 2. Abend eine geniale Nase, fein, elegant mit einer betörenden Mineralik. Am Gaumen nahezu perfekter Eindruck, wunderbar harmonisch, aber immer noch mit Grip, Ecken und wenigen Kanten. Legt weiter zu. 93 VP

Am 3. Abend die Nase nicht ganz so expressiv wie am Abend zuvor. Sehr harmonisch und fein mit genialem Trinkfluss. Ratzfatz ist der Rest der Flasche leer. 93 VP  
(12/2012)

14,5°

Runde 1 (blind): Undurchdringliches Schwarzrot; geniales Nasentier, würzig ,üppig, der dritte Nasengigant in diesem Flight... Was passiert hier? Frisch und klar am Gaumen, tief und von guter Struktur. Ein sehr überzeugender Wein, der zu den ganz großen des Jahrgangs gehören will. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Betörend tiefe Nase, schwarze Frucht, ein Riechtraum, am Gaumen frische, sehr betörende Frucht, feine Mineralik, feiner Extrakt, bleibt wunderbar am Gaumen haften. 95+ VP

Runde 2 (blind): Wir waren nicht sonstwo, der Wein ist einfach so gut. Sorry about it... Große Kunst zu einstmals kleinem Preis. Danke dafür. Klar und gradeaus in bester Art, schnittig in der Mineralik und Gratallops klar definiert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr betörende Nase, schwarze Frucht, was für ein Trinkfluss. Perfekt. 95+ VP

Runde 3: Zieht sich in der Nase und auch hinsichtlich der Expressivität am Gaumen etwas zurück,

verbleibt aber noch immer bei den Großen. Elegant und verspielt. 95+/100 Th. Großer Wein.

Begeisternde Nase, die den Gaumen gleich wässern lässt. Herrlich frisch am Gaumen, betörend und trinkanimierend wie ein frischer Gebirgsbach, feine Mineralik, sehr ausgewogen und elegant mit feinem Extrakt und sehr schöner Länge. Toller Wein. 95+ VP  
(10-12/2015)

**Odysseus (Red Label); 2005 rot;**

Nachbarin von René Barbier (Clos Mogador) und mit ähnlichen Ansichten wie dieser zum Wein, zaubert sie ganz tolle Weine, bei denen man den Gratallops Schieferton deutlich spürt. Eleganz und knisternde Erotik sind die Attribute dieses Weines. Auf Anhieb zücke ich begeisterte 96+/100 Th. für diesen wunderbar in sich stimmigen Wein.  
Im Auge behalten!

Die Nase noch etwas verschlossen, dafür begeistert der Wein im Mund, tanzt auf der Zunge. Klasse Schieferwürze, vielschichtig mit schöner Stilistik. Einfach Klasse! 96+ VP  
(05/2007)

Naturgemäß deutlich mehr Kraft als der 2004er, auch etwas verschlossener im Moment, dunkle, schwarze Frucht (Heidelbeeren) dominieren, auch am Gaumen wirkt der Wein dunkelfruchtig. Samtenes, kompaktes Tannin und ein üppiger Eindruck im Abgang. Exzellente 94+/100 Th.  
(09/2008)

**Odysseus Garnatxa Blanca; 2006 weiß;**

Erstaunlich schön gereift, da ist aus dem Entlein doch noch ein ansehnlicher Schwan geworden. Überraschend gute Entwicklung die selbst Silvia verblüfft. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(03/2012)

**Akyles; 2006 rot;**

30% Grenache Peluda, 25% Carignan, 15% Cabernet Sauvignon, 30% Grenache Noir – acht Monate in 400 l Fässern ausgebaut. Dunkles, funkelnendes Rot, schöne, offene Nase, sehr fruchtbetont mit purem Fruchtausdruck und guter Fruchtsüße, sanftes Tannin. Ein moderner Wein. 92+/100 Th.

Kirsche pur und viel Kräuter in der Nase. Am Gaumen würzig, leicht und frisch. Sehr ausgewogener Trinkspaß. 90 VP  
(04/2008)

**Odysseus (Red Label); 2006 rot;**

Beeindruckende Nase - viel elegante Frucht. Am Gaumen elegant und frisch mit wunderbarem Mundgefühl. Klasse! 94+ VP  
(05/2008)

Parfümierte Nase, vom Stil näher an 2004, aber mehr exotische Würze, weihnachtliche Aromen, Spekulatius, aber auch ein Korb Kirschen. Erneut groß. 95/100 Th.  
(09/2008)

Noch etwas verschlossen. Dickes Brombeergelee, am Gaumen eine schöne Frische und Mineralität, schlägt ein Pfauenrad und ist sehr trinkig. Bitterschokolade im langen Abgang.

Exzellente 94+/100 Th.

Sehr interessante aber etwas verhaltene Nase. Vollmundig, dicht, schöne Frucht, leicht zimtige Aromen, sehr ansprechend. Viel versprechender Abgang. 93+ VP

Offene Nase, sanft und elegant am Gaumen, sehr fruchtbetont und macht bereit Spaß.

Exzellente 94+/100 Th.

Bestechende Mineralik mit kandierten Früchten. Schon sehr trinkig mit weiterem Potential. 93+ VP

Offene Nase nach vorwiegend roter Frucht, sanft und sehr klar am Gaumen, elegant bei eher mittlerem Körper, samtenes Tannin und er bestätigt seine exzellente Note – 94+/100 Th. (7 Tage offene Flasche)

(12/2008)

Josep und Silvia bezeichnen 2006 als einen ihrer bislang schönsten Jahrgänge und wenn man erneut diesen Red Label verkostet, dann kann man es nachvollziehen. Er hat sich seit der letzten Verkostung wunderbar entwickelt und ist ein inzwischen sexy Wein mit verführerischer Nase und Eleganz. Eine "geschmackliche Dusche", der Wein breitet sich am Gaumen ganz toll aus, er hat eine sehr schöne Tanninstruktur und zeigt eine enorme Frucht. Groß! 95+/100 Th.

(04/2011)

Blind 1. Tag: Dunkles Kardinalspurpur, sehr nobel und dunkel in der Nase, einen Tuck tiefer als die beiden Vergleichsweine im Flight, aber ebenso noch nicht all zu offen.. Knapp vor den anderen beiden Nasen des Flights, komplexer und nobler, sehr würzig, orientalischer Basar, aber die kühle Distinguiertheit des 2006er Jahrgangs. Wird mit Luft immer besser, sehr viel Stoff am Gaumen, sehr elegant und sehr ausgewogen, ein wenig fehlt mir die Mitte. Im Antrunk und im Abgang aber sehr schön. Sanfter, langer Nachhall, sehr mineralisch (Schieferstaub mit Lehm vermennt) 95+/100 Th.

Blind 2. Tag: Noble, nahezu perfekte, tiefe Nase. Wirkt wie ein tiefer See im Gebirge, rein und klar. Eleganz und Tiefe am Gaumen, zeigt noch gute Tanninreserven, macht sehr viel Spaß und ist durchaus sexy. 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen 5. Tag: Heute am Gaumen anfangs harmonisch, dann aber mit beißender Mineralik. Bleibt aber nach wie vor ein großer Wein. 95+/100 Th.

(07/2011)

Bestätigt die Eindrücke der ausgiebigen Verkostung im letzten Sommer.

96+/100 Th. Großer Wein

(03/2012)

Die Nase zunächst deutlich vom Barrique geprägt: Feiner Kokosduft, verändert sich dann rasch, Tabaknoten, Süßholz, Lakritze wandelt sich dauernd, sehr vielschichtig. Am Gaumen präsent Säure, feine Frucht, Schiefermineralik, sehr elegant. Die Nase begeistert immer mehr. Am 1.Aband macht das Riechen noch mehr Spaß als das Trinken. 93+ VP

Am 2.Aband begeistert mich der Wein total, geniale Nase, der Gaumen deutlich entwickelt, feine Mineralik, weiches Tannin, was für eine großartige Harmonie. Famoser Trinkfluss, ich muss mich bremsen, damit noch was für den 3.Aband bleibt. 94+ VP

Gut, dass noch was übrig blieb! Viel Biss, zupackend, dicht, elegant, schöne Länge, am 3.Aband ein Traum von anspruchsvollem Trinkvergnügen. 95 VP

(09/2012)

Tag 1: Steigt sofort ganz oben ein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Bleibt auf der Höhe, heute aber nicht besser als der Guinardera. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Nase anfangs nicht komplett offen, kommt aber mit Luft beim Schwenken im Glas. Schwarz als Definition, ein Gothic – Wein. Tolle Länge, Mineralik und Frische. 2006 in seiner besten Art.

97+/100 Th. Weltklassewein.

(04/2014)

Tag 1: Von Beginn an eine Weltklasseperformance, würzig und tief. Es ist alles vorhanden, was für den ganz großen Spaß und eine Gänsehaut nötig ist. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Fein und füllig, ebenso sinnlich elegant wie auch verführerisch. Insgesamt noch etwas mehr Tiefenschärfe als die anderen Weine der Runde, so dass er seinen Spitzenplatz in der Verkostung behauptet. Langer, würzig, mineralischer Nachhall.. Was für eine wunderbare Entwicklung hat dieser Wein genommen?! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Unverändert zur 2. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

96+/100 VP

Tag 8: Bis zum Schluss sehr beeindruckend, sehr komplex am Gaumen, schöne Mineralik. Sehr lang und sexy. 97+/100 Th. Weltklassewein.

96+/100 VP

(05/2015)

15°; Trauben aus der Lage Maset del Ros, im Eichenfass ausgebaut

Runde 1 (blind): Enorm anspringende, offene Nase, legt mit Luft immer mehr zu, ausgewogen und kompakt. Frisch und ausgewogen bei mittlerem Körper. Sehr rund. Noch viel Schieferfrische.

96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Dichte, sehr reife Frucht, Wow, Nasantier, feiner Extrakt. Am Gaumen sehr feine dichte Frucht, feines Tannin, sehr feiner Extrakt, wunderbarer langer Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): Sehr trinkig, auf hohem Niveau; unverändert. 96+ Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Dichte reife Frucht, wunderbare Nase, am Gaumen sehr feiner Extrakt, macht sehr viel Spaß. Langer Abgang. 96+ VP

Runde 3 (offen): Betörende offene, tiefe und komplexe Nase, am Gaumen sehr elegant und frisch, legt noch einmal insgesamt leicht zu. Hat aber auch immer noch viele Reserven. Wunderbar trinkig. 97+/100 Th Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Betörende Nase, reife Frucht, feine Würze, am Gaumen sehr elegant, fein, extraktreich mit feinem Tannin und schönem langen Abgang. 95+ VP

(10-12/2016)

14,5° (\* - je nach Kauf der Flasche variiert der Erzeugername, Vinedos de Ithaca, der alte Name ist identisch)

Tag 1 (offen): Tiefe und animierende Nase, sehr ansprechend und elegant. Legt mit Luft immer

mehr zu. Auch am Gaumen in bester Harmonie zwischen Frucht und Mineralik. Klar und mit Tiefe, ein Erlebniswein und viel Trinkspaß. Entwickelt sich mit Luft regelrecht zum Nasentier und wird sexy und betörend. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5 (offen): Betörend offene Nase, vielschichtig und sehr einnehmend. Ein traumhafter Wein aus diesem Jahr. Unverändert zu Tag 1. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Offen in der Nase, Kirsche und Stein bei einer schönen Frische. Kühl und mineralisch. Am Gaumen eine süße, reife Frucht und noch viele Tanninreserven. Legt mit Luft immer mehr zu, wird dann betörend, tief und sexy. Sehr elegant. Der unangefochtene Sieger der ersten Blindprobe. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Unverändert – er steht wie eine Eins und liefert eine beeindruckende Performance vom ersten bis zum letzten Schluck. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(02/2018)

### **Odysseus (Black Label); 2006 rot;**

20% Syrah, 40% Grenache, 18% Cabernet Sauvignon und 22% Carignan aus verschiedenen Parzellen (Bellmunt, Gratallops, Vilella Baixa)

Sehr nobel und vielschichtig, gute Säure und viele mineralische Noten. Finessenreich und zärtlich. Vielleicht nichts für Trinker von Wuchtrbrummen, aber für Finesstrinker ganz großes Kino. 96+/100 Th.

Sehr elegante Nase. Wunderbares Mundgefühl, Finesse pur. Dieser Wein tanzt auf Schieferparkett. Großartig, 94+ VP mit Luft nach oben...  
(04/2008)

Sehr aromatisch, sehr reiche Eindrücke, würzig, Nasch- und Backwerk auf schwarzer Frucht, serviert auf einem orientalischen Basar. Der Wein ist dabei perfekt balanciert, zeigt eine tolle Frische und verabschiedet sich mit einem reichen und langen Abgang. Ich werfe mal eine locker geschätzte 97/100 Th. in den Ring nach einem über längere Zeit beobachteten Probeglas.  
(09/2008)

Feinste Bitterschokolade, Räucherstäbchen, angenehm am Gaumen, auch recht frisch und trinkig – in sich sehr stimmig und von nichts zu viel. Purer Trinkspaß, wie ich ihn mir auch bei Prioratos wünsche, die nicht zu den ganz teuren gehören, sondern der vor allem ehrlich ist. Knackende, fruchtige Säure. Grosse 95?/100 Th.

Etwas verhaltene Nase, aber doch spannend und interessant. Macht Lust auf den Wein. Nobel. Sehr trinkig, schlank und nobel. Viel, viel Spaß im Glas. Leicht adstringierend. Schöne Länge. 93+ VP

Erotische, animierene Nase, viel Gewürzbasar, lässt sich sehr schön trinken. Große 95+/100 Th.

Herrlich betörende Nase. Wunderbar trinkig und frisch. Eine Wohltat für den Gaumen. 93+ VP

Nach 7 Tagen wie sein Partner eine offene Nase, etwas nobler und dunkelfruchtig, ebenso sanft und zärtlich am Gaumen – kein Kraftprotz, sondern süße und reife Früchte des Waldes. Zeigt für mich jetzt wieder große 96+/100 Th., er hat ebenso mit viel Luft noch mal zugelegt.

Etwas kühler, sehr elegant bei mittlerem Körper und nicht enden wollende dunkle Früchte. 96+/100 Th. und ich vermute sehr stark den Black Label... - bei der Blindprobe u. a. gegen den Tirant am

13.12.2008 (8 Tage offene Flasche)  
(12/2008)

Blind 1. Tag: Deutlich dunkler als die meisten Weine der Probe. Nobel und schwarz. Fast schon perfekte Nase, wenngleich auch nicht übermäßig üppig. Macht sehr schön auf, ist dunkel, exotisch, würzig, sehr komplex und sexy. Verführerisch. Nase des Abends? Am Gaumen sehr voll, sehr üppig, etwas Bitterschokolade, Bittermandel, spürbares Tannin, samtig, langer Nachhall. Ganz großer Wein, sehr ausgewogen, sehr komplex, viel Spaß am Gaumen, enorme Finesse, sehr schöne Länge. Elix? 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind 2. Tag: Fast perfekte Nase, am Gaumen ein Kraftpaket, Schwarz als Philosophie, Bittermandel und Korinthen im Abgang, dazu Schiefer ohne Ende. Ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Offen 5. Tag: Nach wie vor eine sehr verführerische Nase, am Gaumen üppig und voll, sehr harmonisch, elegant bei aber auch deutlicher Mineralik. 98+/100 Th. (07/2011)

Nasentraum, wahoo, edle Hölzer, tief und dicht, ständig wandelnd. Am Gaumen feine Frucht, dicht gewoben, vielschichtig, sehr elegant und harmonisch. Präzise Säure im langanhaltenden Abgang. 94+VP

Am 2.Aband am Gaumen noch mehr Volumen, dicht und fast schon etwas anstrengend zu trinken, da macht mir der Red Label mehr Spaß, mehr als ein Glas möchte ich vom Black Label an diesem Abend nicht trinken. 94+ VP

Am 3.Aband eine Killernase, feine weihnachtliche Gewürze, am Gaumen deutlich mineralischer als die Tage zuvor, ich habe das Gefühl bei jedem Schluck am Schiefer zu lecken. Heute deutlich trinkiger. Sehr langer Abgang, großes Prioratkinno. 96 VP (09/2012)

Tag 1: Volle und offene, komplexe Nase, baut am Gaumen enorm viel Druck auf, lang, voll, sehr harmonisch. Licorella – Finale. Hat alles, was einen großen Wein ausmacht, auch wenn es wegen der vielen Konkurrenz nicht ganz an die Spitze der Probe reicht. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Entwickelt sich und gehört heute in die Gruppe der Weltklasseweine. Tiefgang und Exzentrik, super lang und intensiv. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Nimmt sich wie manch anderer Wein in der 3. Runde etwas zurück, verbleibt aber unter den ganz Großen 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8: Die Nase kann nochmals etwas zulegen – ganz großer Stoff mit immer noch vielen Reserven. Super sexy. 97+/100 Th. Weltklassewein. (06-07/2013)

15°; Trauben aus der Lage Maset del Ros

Runde 1 (blind): Sehr noble und offene Nase, sehr dunkle Frucht, alles optimal angefasst. Alles prima im Lot. Grandiose, offene Nase. Am Gaumen super offen, dunkle Aromatik, druckvoll und mit einer knallenden Mineralik. Aber auch etwas fordernd. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): sehr feine, dichte Frucht, sehr noble, spektakuläre Nase, am Gaumen sehr dicht, feiner Extrakt, wunderbare Würze, langer Abgang. 95+ VP

Runde 2 (blind): Unwahrscheinlich frisch, am Gaumen voll und mit Reserven. Insgesamt qualitativ

unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein

Runde 2 (blind): Sehr feine, noble Nase, großartig, am Gaumen feine Frucht, schöne Würze, leider ist der Gaumen nicht so schön wie die Nase, sonst wäre hier punktemäßig noch viel mehr drin.  
95+ VP

Runde 3 (offen): Unverändert. Öffnet sich mit Luft immer mehr, ausgewogen und mineralisch am Gaumen bei noblen dunklen Aromen. Mittlerer Körper, baut Druck auf. Rund und harmonisch, gute Länge. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Großartige, sehr noble Nase - Wahoo! Leider schwächelt auch heute wieder der Gaumen im Vergleich zur Nase; die Nase baut einfach eine zu hohe Erwartungshaltung auf. Am Gaumen dichter Extrakt, dunkle Frucht, dichtes Tannin, hat noch deutliche Reserven. Aufgrund der überragenden Nase bleibe ich trotzdem wieder auf 95+ VP  
(10-12/2016)

15°; Trauben aus der Einzellage Maset del Ros (\* - je nach Kauf der Flasche variiert der Erzeugername, Vinedos de Ithaca, der alte Name ist identisch)

Tag 1 (offen): Dunkler und mystischer als der Red Label in seiner Aromatik, aber ebenso tief und verführerisch. Länger und intensiver, aber ebenso elegant und ausgewogen. Das ganz große Priorat – Kino... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 6 (offen): Unverändert zu Tag 1: Immer noch eine dunkle geheimnisvolle Schönheit im Glas. Verführung pur. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Eine anfänglich nur leicht offene Nase, kirschbetont. Am Gaumen zunächst ebenso viele kirschen und noch viel Tannin dabei. Öffnet sich mit Luft dann immer mehr, zeigt mehr Fülle und entwickelt auch dunklere Aromen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Ist heute deutlich offener, er profitiert sehr stark von entsprechend viel Luft, zunächst saftige Kirschen, dann kommen immer mehr Aromen hinzu, auch dunkle Früchte und noble würzige Düfte. Ausgewogen, elegant und sexy. Gehört in der 2. Blindprobe mit an die Spitze. Hat noch eine große Zukunft. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(02/2018)

### **Penelope Dolc de Garnatxa Peluda; 2006 rot - süß**

100% Grenache Peluda, der Gärstopp wurde ohne Zusatz von Alkohol erreicht (ähnliches kenne ich von Mas Morties aus dem Pic Saint Loup Gebiet im Languedoc). Er erinnert an Pflaumenkuchen und zeigt eine frische Nase. Zu Beginn am Gaumen leicht süß, viel sanftes Tannin und etwas Likör, wirkt dadurch leicht süß, dann setzt sich das Tannin durch und der Wein endet am Gaumen fast trocken! Im Abgang kommt der Pflaumenkuchen erneut durch.  
94+/100 Th.

Frische Nase, Etwas Zwetschge und kaum wahrnehmbare Süße. Am Gaumen frische Süße, Mineralisches, dann Tannin. Wunderbar balanciert mit der Süße. Beeindruckende Länge. Ein außergewöhnlicher Wein. 95+ VP  
(04/2008)

Blind 1. Tag: Lilaviolett, fruchtige Nase, Kirschlikör, zeigt Tiefe und öffnet sich zusehends, am Gaumen elegant und tief, sehr nobel und voll, im Abgang schlägt er ein Pfauenrad. Eine etwas mehlig Mineralik, auch Schokolade, wunderbar sanfter Nachhall. Der neue Wein von Sangenis I

Vaque? 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Unverändert zur ersten Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen 10. Tag: 15°; 100% Grenache Peluda. Offene Nase nach Rumtopf, Karamellbonbons und auch Tabak (ungeraucht). Am Gaumen süße marmeladige Frucht, baut dann Druck auf und zeigt noch ein schönes samtene Tannin. Langer sanfter Nachhall. 93/100 Th.

(07/2011)

15°; 100% Garnatxa Peluda

Runde 1: Verhaltene Nase, grenachebetont, angebrannter Pflaumenkuchenteigrand. Öffnet sich mit Luft immer mehr. Am Gaumen mit verhaltener Süße und guten Tanninreserven. Baut Druck auf. Die Mineralik puffert die Süße, damit sehr schön zu trinken. Noch immer viele Reserven. Toll. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1: An der Nase dichte Frucht, Lakritz, sehr fein und betörend. Schwarze dichte Frucht, sehr elegant, feines Tannin und feiner Extrakt. 96 VP

Runde 2: Legt in der Nase deutlich zu, offener und komplexer, macht sehr viel Trinkspaß. Insgesamt verbessert. Dreht am Rad. 96+ Th. Großer Wein

Runde 2: Sehr betörende Nase, der Gaumen sehr dicht und betörend, nicht zu süß, sondern sehr trinkig. Ganz feiner Extrakt und feinstes Tannin, lecker. 96 VP

Runde 3: Unverändert zur 2. Runde, etwas mehr Süße, aber gut gepuffert und damit sehr trinkig. 96/100 Th. Großer Wein.

Runde 3: Unverändert. 96 VP

(10-12/2016)

**Akyles Macabeu; 2007 weiß;**

Ich erinnere mich noch bestens, als Klaus-Peter und ich Ende April gemeinsam mit Sylvia und Joseph Puig die zwei möglichen Cuvées kosteten... Hier jetzt der erste zwei Tages Test aus der Flasche...

Graugelb mit zartrosa Rand. Die relativ zarte, aber nachhaltige Nase beginnt bei einer Frühlingsblumenwiese mit Baumblüte, ein frischer Windhauch streicht darüber, dann kommen weißfleischige Pfirsiche und Gebäck dazu. Die Nase bleibt sanft - über beide Tage... Am Gaumen sehr harmonisch und finessebetont, der Wein wirkt ebenfalls frisch, aber auch voll, ja fast üppig, dennoch aristokratisch statt bäuerlich. Die 14,5° Alkohol schmecken nicht vor, auch wenn der Abgang leicht wärmt - ein Winterweißwein...? Aber auch jetzt macht er schon viel Spaß und ist mindestens sehr gut gelungen. Der Einstand liegt bei 91+/100 Th. Sehr korrekt im PGV.

(08/2008)

Blasses Goldgelb, leicht offene Nase nach Weinbergpfirsichen und Frühlingsblumen, öffnet sich nach einiger Zeit im großen Glas unwahrscheinlich. Ein Wein, der gleich alle Trümpfe ziehen will. Auch am Gaumen sehr voll und komplex, ein schiereres Kraftpaket, dennoch auch sehr sanft, sinnlich und exotisch. Ein sehr spannender Wein, der eine Gänsehaut verursacht und Größe zeigt. 95/100 Th.

Sanft und intensiv, sehr harmonisch und auch am zweiten Tag groß. 95/100 Th.

Zarter, anhaltender Duft, sehr harmonisch. 95/100 Th. Groß auch am dritten Tag.

(10/2008)

Kommt erst langsam im Duft, dafür am Gaumen ansprechend und harmonisch, etwas exotisch und ölig. Er wirkt etwas breit und braucht noch Zeit. Sehr gute 89+/100 Th.

Elegante Honignote in der Nase. Am Gaumen elegant, reife Frucht, warm, etwas alkoholisch, feiner Abgang. 88 VP

Noch nicht ganz offene Nase. Apfelkuchen ohne Rosinen vor Beginn des Backens. Am Gaumen eine schöne aromatische Frucht und wieder Hefe. Wirkt etwas unfertig, aber mit schönen Anlagen. Sanfter, langer Nachhall. Es könnte noch mehr daraus werden. Sehr gute 91+/100 Th.

Verhalten elegante Nase. Am Gaumen Pfirsich, Mandarine, enorme Frucht, süß aber auch sehr sättigend. 85 VP

Nicht mehr der üppige Duft der Jugend, der mich anfangs so betört hat, jetzt ist er subtiler (oder ist es eine Art Verschluss?) und er wirkt am Gaumen sehr rund und voll, aber ohne fett oder breit zu sein. Ein sehr schöner Essensbegleiter zu mediterranen Fischgerichten, wo auch mit Knoblauch nicht gezeizt werden muss. Sehr guter Wein. 91/100 Th.  
(02/2011)

1. Tag: Zarter, leicht offener Duft, mehr Blumenwiese als Frucht, voll am Gaumen aber etwas eindimensionaler als die Vergleichsweine, wirkt auch etwas schwer. 91/100 Th. Sehr guter Wein.

2. Tag: Er hat mit Luft etwas zugelegt, wirkt jetzt weniger schwer, runder und balancierter, sehr schön am Gaumen heute. Die Blumenwiese blüht nach wie vor. 92/100 Th.

4. Tag: Unverändert zum 2. Tag. 92/100 Th. (06/2011)

Tag 1: Sehr blumiger Duft, dazu weißfleischige Pfirsiche und Trockenobst. Der Gaumen bestätigt die Nase sehr schön. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Sehr cremig am Gaumen mit einem Schuss Llicorella, die weißfleischigen bzw. Wildpfirsiche dominieren das aromatische geschehen. In der Nase etwas zurück gezogen, aber am Gaumen ein Fest. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3: Unverändert zum zweiten Tag. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Immer noch auf der selben Höhe wie am 2. und 3. Tag verbleibend. 92/100 Th. Sehr gut.  
(07/2012)

### **Odysseus Garnatxa Blanca; 2007 weiß;**

Fetter und kraftvoller Wein, universell verwendbar, frisch und komplett. Eine reiche Frucht, in Butter geschwenkt. 93+/100.

Auf der Firaverkostung noch ein halbes Pünktchen besser 93,5+/100 Th.

Frische Nase, Cremig buttriges Mundgefühl, wunderbare Länge, eine Stilistik, die mich sehr anspricht. Kein Barriqueinsatz! 90 VP  
(04-05/2008)

## **Odysseus Pedro Ximenez; 2007 weiß;**

Die auf dem Weingut verkostete Flasche war bereits eine Woche offen und zeigt nach wie vor einen reichen, üppigen Duft, viele Blumen und eine exotische Frucht, viel Kraft und Frische, sehr balanciert, keine alkoholische Noten. Groß! 95+/100 Th. Einige Tage später auf der Weißweinkostung in Falset aus frischer Flasche dasselbe Ergebnis.

Würzig, elegante Nase mit schöner Frucht. Tanzt auf der Zunge, wunderbar frisch mit schönem Extrakt. 91 VP (04-05/2008)

Sehr funkelndes Goldgelb, offene, fast anspringende Nase, exotisch, beinahe sexy, auch am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen. Ein Erlebnis nahe der Perfektion. 97/100 Th

Ganz großes Kino von der Nase bis zum Nachhall, sehr harmonisch. Bestätigt die Note des Vortages. 97/100 Th.

Auch hier bereits am ersten Tag ein Achtungszeichen, am dritten Tag legt er nochmals ein wenig zu. Nahe der Perfektion und der Sieger der Probe, bei der 15 Weiße über drei Tage blind je drei Mal verkostet wurden. Worte sind zu schwach für eine Beschreibung dieses Erlebnisses. 98/100 Th. (10/2008)

Mitteldunkles Gelb. Vom Holz maskiert, öffnet sich im Laufe der Zeit. Am Gaumen viel exotische Frucht und nur geringe Säure. Macht am Gaumen Spaß, wirkt aber auch etwas sich anbietend. Mir fehlt ein wenig die Frische, eine leicht limonige Säure kommt erst im Abgang. Kraftvoll am Gaumen, der aber im Abgang etwas weg bricht. Exzellenter Wein. Vom Stil her tippe ich bei der Blindprobe auf den PX von Vinedos de Ithaca. 94+/100 Th.

Etwas schwülstige Nase, Blüten, überreife exotische Früchte, findet sich nach einigen Minuten, dann sehr animierend und harmonisch. Zunächst eher zurückhaltend, entwickelt er dann mächtig Feuer und blüht gerade zu auf, voller Körper, lang anhaltender Abgang. 92 VP

2.Tag: Enorm frisch, klar, rein und fruchtbetont, sehr offen in der Nase. Pure Frucht und eine kleine Marzipannote am Gaumen – dieser harmonische Wein macht sehr viel Spaß. Groß. 95+/100 Th.

Ganz feine, genial offene Nase. Am Gaumen betörende Frucht, sanfter langer Abgang. Sehr schön. 90 VP (01/2010)

Er bringt auch ohne einen Bonus für diese spezielle Gelegenheit wieder stolze und große 95/100 Th. auf die Waage. Im Urlaub in Frankreich getrunken. (09/2010)

93/100 Th. (06/2012)

13,5°; 100% Pedro Ximénez aus der Lage Maset del Ros  
Tag1: Sehr üppig und füllig, beeindruckt die Nase und den Gaumen gleichermaßen, zeigt erste Reifennoten in einem komplexen Aromenspektrum, ein kompletter Wein, der sehr viel Freude macht. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Bestätigt sich, sehr voll am Gaumen. Genusswein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4. Unverändert. Komplex und sehr voll am Gaumen, harmonisch und mit schöner,

eindrücklicher Länge. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7: Unverändert. 96/100 Th. Großer Wein.  
(03/2014)

13,5°; 100% Pedro Ximénez aus der Lage Maset del Ros

Runde 1 (blind): Dunkles Altgold mit phantastischem Funkeln, offene animierende Nase, reife süße Äpfel, dazu auch exotische Früchte. Am Gaumen tief, ausgewogen, noch immer sehr viel Frucht, aber auch erste Reifenoten. Sehr ausgewogen und tief. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Anis, Fenchel, feine Kräuter, sehr feiner Duft. Tief und betörend. Am Gaumen sehr feine Frucht. Ganz feines Tannin. Sehr langer Abgang mit sehr feinem Extrakt, ein Schmeichler, verwöhnt Nase und Gaumen. Geiler Wein. 95 VP

Runde 2 (blind): Offene und anspringende, sehr direkte Nase, insgesamt unverändert.  
96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Faszinierende Nase, klar, tief, rein, duftig, genial! Den Gaumen habe ich schon in Runde 1 sehr zutreffend beschrieben, keine Veränderung. 95 VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Komplexe Aromen, ein Korb voller exotischer Früchte, ein Wein, dem die Entwicklung über 10 Jahre richtig gut getan hat. Freuen darf sich, wer ihn sich aufgehoben hat. Reif, tief und füllig, ein weißer Prioraterlebniswein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Wiederum sehr faszinierende Nase, ganz feiner Duft, genial. Am Gaumen feine Frucht, Birne, feiner Extrakt und feines Tannin. Sehr fein und elegant. Verwöhnt den Gaumen. Sehr interessant, ja Außergewöhnlich. 95 VP  
(11-12/2017)

### **Odysseus Rosat; 2007 rosé;**

Dunkler als manche deutsche Rotweine oder z.B. Pinot Noir aus dem Elsaß, ein kräftiger und kompletter Wein aus 100% Grenache mit gutem Tannin und eine guten Schale voll Himbeeren und Erdbeeren. Einer der besten Rosé's die ich bis dato verkostet habe.  
94-95/100 Th. Leider nur 700 0,5l Flaschen.

In der Nase frische würzige Erdbeere. Am Gaumen viel rote Früchte, wirkt leicht trotz des Alkohols (14.5). Schöne Länge mit genialem Extrakt. 91+ VP  
(04/2008)

Dunkles, sehr stark funkelnendes Rosarot, das aber in mir auch den Begriff "Cremig" weckt. Das bezaubernde Lichtspiel will lange betrachtet werden, wenn da nicht die üppige laute Nase wäre. Die Aromen quellen frisch, komplex und animierend aus dem Glas, den Duft bezeichne ich als sexy. Am Gaumen auch sehr voll wie bereits die anderen beiden Weine aber mit der größten Finesse im 3er Flight. Eine schöne Frucht mit toller Süße-Säure Balance. Sehr ausgewogener Stoff mit langem, sanftem und zärtlichen Nachhall. Gehört mit zu den besten je von mir bislang getrunkenen Rosé Weinen. Exzellente 94+/100 Th.

Auch hier am zweiten und dritten Tag ein unverändert kompletter Genusswein. Sexy. Sehr ernstzunehmender Verführer, auch für Leute, denen Rosé sonst nicht viel gibt. Jeweils exzellente 94+/100 Th.  
(08/2009)

Nur wenige hundert Flaschen (0,5 l) gab es davon, einige habe ich für die Freunde der Prioratführerselektion an Land gezogen, einige mir in meinen eigenen Keller gelegt, war er schließlich einer der besten Rosés, die ich bisher in meinem Leben getrunken habe. Auch wenn er inzwischen etwas braver und abgerundeter geworden ist, er ist noch immer ein wunderbarer Rosé, dem man weder seine 15,5° Alkohol anmerkt, noch den man verschmäht, weil man prinzipiell Rosés ablehnt - sehr dunkle Farbe, an dem sich mancher deutsche oder nordfranzösische Rotwein farblich messen lässt, ein kompletter Fruchtspaß mit Tiefgang und ein wunderbarer Begleiter für die mediterrane Sommerküche. Exzellente 93/100 Th.  
(07/2010)

Einer der ganz seltenen Rosés im Priorat und noch dazu einer der besten Rosé's, den ich jemals getrunken habe - immer noch, wie auch diese Flasche erneut beweist. Die Farbe ist wunderbar, geht fast schon ins Rubinrote und das Funkeln ist das eines Edelsteins. Da sind manche nördliche Rotweine heller als dieser Rosé.

Noch immer eine üppig fruchtige Nase, der Wein ist sehr voll und zeigt auch am Gaumen diese präsenste, frische Frucht, man beißt in einen Obstkorb, dann aber offenbart sich auch die Mineralik und für einen Rosé eine eher seltene Komplexität... Kein Just for fun - Wein, sondern ein kompletter Weingenuss mit einem langen Nachhall. Noch immer exzellente 94/100 Th.  
(02/2011)

### **Akyles Negre; 2007 rot;**

Der Wein steht kurz vor der Abfüllung und macht ebenfalls viel Neugierde auf den Jahrgang 2007. Der Wein aus zumeist jüngeren Reben (nur die Carignan Reben sind alt) hat 6 bis 7 Monate im Barrique Zeit gehabt, um mit einer sehr üppigen, reichen Frucht an Nase und Gaumen aufzutrupfen. Cassis und Schwarze Johannisbeeren stehen neben Anis und Minzetönen, der Wein wirkt frisch und intensiv, der Abgang ist leicht bittersüß... Das ergibt schon mal sehr, sehr gute 92+/100 Th. Der Wein ist ein deutliches Quentchen über dem schon ansprechenden 2006er Akyles.  
(09/2008)

Empfängt mit einer sehr offenen Nase. Kirschen, rote Johannisbeeren, Bitterschokoladeraspel und die übliche Schiefermineralik. Eine gelungene und sehr harmonische Komposition, schon jetzt sehr gut zu trinken - klar, rein, aber auch mit extravagantem Parfüm im Abgang. Ein sehr erfreulicher Einstieg in die Welt des 2007er Priorat-Jahrgangs. Hat seit der Verkostung im letzten Jahr sehr dazu gewonnen. Jetzt exzellente 93+/100 Th. und ein sehr gutes PGV.  
(11/2009)

Viel Schoko in der Nase, dazu eine frische Frucht, momentan noch nicht ganz offen. Am Gaumen die totale Harmonie zwischen Fruchtsüße reifer Früchte und schiefriig-mineralischer Säure. Mittlerer Körper und viel Trinkspaß bei einem sanften Nachhall. Elegant und finessereich, wirkt relativ leicht und beinahe burgundisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sanfte Frucht, nach einigem Schwenken mineralische Würzigkeit, die begeistert.  
Nasentier, das nach einiger Zeit förmlich in der Nase explodiert. Am Gaumen geniale Harmonie, dicht, samtig, schon trinkig mit Potential. Sehr weiche Tannine. 94+ VP

Kommt leise schnurrend daher, nicht laut, aber zärtlich. Am Gaumen viel Frucht, elegant, weiblich, sehr harmonisch und ausgewogen. Sein Tannin und die Säure künden von guter Haltbarkeit und schönem Potential. Macht aber auch heute schon Spaß. Ich muss bei dem Wein irgendwie an die auf den Fässern posierende Silvia von Vinedos de Ithaca denken. Hol mich der ..., für mich ist der Wein durchaus groß, wie er sich hier präsentiert. 95+/100 Th.

Frisch, würzig, elegante Hölzer. Am Gaumen harmonisch und vielschichtig. Rote Früchte, enorm trinkig mit sehr feinem Tannin. 92+ VP

Auch nach 5 Tagen unverändert groß. 95/100 Th.  
(01/2010)

Der 2007er, den ich ja auch in meiner Selektion anbiete, wird noch einmal zum Vergleich geöffnet. Er ist mehr dunkelfruchtig, ebenfalls sehr voll am Gaumen und beginnt sich recht bald aus der frisch geöffneten Flasche zu entfalten. Priorat ganz gradeaus, exotisch und in der Mineralik und Frische dem 2008er nur wenig nachstehend.

Beide Jahrgänge sind verschieden, begegnen sich für mich aber auf Augenhöhe. Der 2008er ist durch die Würze und noch mehr Exotik vielleicht noch ein wenig verführerischer, der 2007er ist ernsthafter und mehr in die Tiefe gehend. 93-94+/100 Th. (04/2011)

Tag 1: Auf der eleganteren Seite, sehr zärtlich und mit einer sehr frischen Frucht aufwartend. Mittelmäßig mit langem, sanftem Nachhall. Er kommt weiblich raffiniert durch die Hintertür geschlichen und berührt sinnlich. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Bestätigt den Eindruck des 1. Tages, zeigt aber heute auch noch, dass Reserven vorhanden sind. Schönes samtene Tannin. Verführt immer noch am meisten, und ist heute primus inter pares. 95+/100 Th.

Tag 3: Unverändert bleibt er an der Spitze stehen. 95+/100 Th.  
(11/2012)

Tag 1. Voller, runder und aromatischer als der Cesca Vicent im Vergleich. Die junge Wilde Silvia Puig zieht ander Grande Dame vorbei, wenn auch nur knapp. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Tag 2: Wahnsinnig komplexe, aber auch subtile Nase für eine Wein, der in der Klasse unter 20 € spielt. Offen und für den Jahrgang recht kühl wirkend und recht tief. Macht mit Luft im Glas immer mehr auf. Am Gaumen wiederum Kühle, ja sogar mit einer gewissen Eleganz, die dem Wein Größe verleiht. Schöne Mineralik, geschliffen und trinkig. 94-95+/100 Th. mit einer Tendenz zu 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Zieht sich etwas zurück, aber das ist Jammern auf hohem Niveau. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Die Fülle gewinnt die Oberhand, er wirkt inzwischen etwas wärmer als an den Tagen zuvor. 93/100 Th. Exzellenter Wein.  
(08/2013)

15°; Trauben aus der Lage Maset del Ros.

Tag 1 (offen): Leicht offene, animierende Nase, sinnlich, mit weiblichem Parfüm, erst blumig, danach auch mineralisch. Am Gaumen analog, sehr ausgewogen. Elegant und mit schöner Mineralik. Sanfter, langer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Unverändert. Charmant und ausgewogen. Mit viel Spaß zu trinken. Gutes Preis-Genuss-Verhältnis. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8: Unverändert. Feminin und zärtlich, aber auch mit einer tollen Frucht und Power. Eine

Empfehlung. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind am 12.12.: Noch nicht all zu offene Nase, am Gaumen kühl und harmonisch, elegant und fruchtbetont. Samtenes Tannin, sanfte Länge. Legt mit Luft zu. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen am 21.12. (Platz 13 nach der Blindverkostung): Klare, frische Frucht, bestätigt voll und ganz den Eindruck der Blindverkostung. Viel Trinkspaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(11-12/2014)*

Tag 1 (offen): Dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln, in der Nase noch leicht verschlossen mit leicht exotischen Noten. Am Gaumen leichte Bitternoten nach Mandel und Holunder. Relativ leicht wirkender Körper, ausgeglichen und recht elegant. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): Legt deutlich zu, harmonischer und runder, der etwas bitterlastige Eindruck des ersten Tages ist weg. Kirschige volle Frucht, leicht likörig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene, fruchtbetonte Nase, dazu ein kühler Windhauch. Baut am Gaumen Druck auf, ist voll und zeigt Tiefe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindrunde. Schöne Frische, kühl und mit Druck. Trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(04/2016)*

15°; Trauben aus der Lage Maset del Ros.

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Anfänglich verhalten, macht mit Luft aber auf, dunkle Noten. Glockenklare Frucht am Gaumen, elegant und sehr geradeaus, zärtlich den Gaumen streichelnd mit sanftem aber eindringlichem mineralischen Nachhall. Viel Trinkspaß, harmonisch und kühle Noblesse. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Geheimnisvolle und etwas verhaltene Nase, will Zeit haben, ständig wechselnde Eindrücke. Feine rote Frucht, schöne Würze. Am Gaumen reife Frucht, betörend, sehr fein und elegant mit sehr feinem Extrakt und schöner Länge. Schon gut antrinkbar aber noch mit reichlich Reserven. Genial. 95+ VP

Runde 1 (blind): Öffnet sich und macht jetzt sehr viel Spaß, rund, tief, elegant und zärtlich, kann noch eine Schippe drauf legen. Toller Wein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Jetzt ist die Nase gleich von Beginn an da und begeistert mich komplett. Am Gaumen dicht, betörend, mit viel Finesse und sehr feinem Extrakt, tolle Länge. Macht jetzt und sicherlich noch lange Zeit viel Spaß. Genial. 96+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Ausgewogen und harmonisch, noch immer sehr frisch und bestens zu trinken. Mineralischer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Offene und betörende Nase, rote Kirschen, Schiefermineralik. Am Gaumen dicht und frisch mit feinem Extrakt und feinem Tannin. Betörende Mineralik. Hat noch reichlich Reserven, erst am Beginn der Trinkreife, unfassbar. 95+ VP

*(11-12/2017)*

**Puig Priorat; Odysseus Red Label; 2007 rot;**

Zeigt viel Finesse, Sehr mineralischer Nachhall. Wie in 2006 wieder weiblich – sportlich, vielleicht

nicht ganz die Power des 2006ers, dennoch verführerisch und sexy. Noch steht die Mineralik im Vordergrund, benötigt noch ein wenig Reifezeit, um runder zu werden. 95-96+/100 Th. Groß.  
(05/2012)

### **Puig Priorat; Odysseus Black Label; 2007 rot;**

Was für eine tolle Nase! er enthält etwas Syrah, was den Wein komplexer und verführerischer macht – hier wird bis zum Anschlag voll aufgedreht, Gänsehaut beim Riechen. Er steht dem 2006er Black Label wohl in keinem Falle nach. Eine expressive, komplette, volle, ja sogar “verrückte” Nase. Auch am Gaumen so gut, dass es einem fast die Tränen in die Augen treibt. Solchen Stoff vermag ich nicht zu spucken. Ein sehr emotionaler Wein zum Verlieben, ein Geschichtenerzähler, bei jedem Reinriechen, jedem Schluck zeigt er neue Nuancen. Macht ehrfürchtig und ist ein “Must” für jeden gut sortierten Prioratkeller. Weltklasse – 98+/100 Th.  
(04/2011)

15°; aus der Einzellage Maset del Ros stammende Trauben

Tag 1: Offene, üppig fruchtbetonte Nase mit viel Tiefe und Rasse, am Gaumen neben einer allerdings anfangs etwas kompottigen Frucht eine immer wieder auftrumpfende Eleganz. Mit etwas mehr Luft findet eine förmliche Explosion der Aromen am Gaumen statt, der Wein bleibt dabei allerdings immer auf der Seite der Eleganz. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Der Eindruck des 1. Tages wird vollauf bestätigt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Schwarz ist hier das Leitmotiv – diese Verführung der Sinne ist dabei in Spitze und Seide gekleidet. Ein zu Wein gewordener Traum vom Glück – Barefoot days – sleepless nights... – live natürlich und mit aller Hingabe. The immortal death, laying in Pompeji... 98+/100 Th. Weltklasse.

Tag 4: Heute qualitativ auf einer Höhe mit dem Terra d' Hom, wenngleich stilistisch auch ganz anders. 97+/100 Th. Weltklasse.  
(12/2011)

Geniale Nase. Beeindruckt sofort mit dem ersten Schluck, deutlich mehr Power als der Red Label, aber dazu mindestens dieselbe Finesse. Eine tiefe, dunkle Frucht, Sehr sexy – ein Gothic – Traum  
97+/100 Th. Weltklasse.  
(05/2012)

15°; Trauben aus der Lage Maset del Ros

Runde 1 (blind): Blickdichtes Schwarzrot. Anspringendes Nasentier, Psychedelisch und extatisch. Versetzt mich unter Hochspannung. Komplex und vielschichtig, sich stetig wandelnd, viel Druck, dennoch elegant, ganz große Kunst, extrem langer und intensiver Nachhall. Ein Neubauten-Konzert in flüssiger Form, ergreifend und berührend. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Dichte, sehr betörende Frucht, feine Mineralik, sehr animierende feine Frucht, vielschichtig. Am Gaumen wunderbar dicht, Zartbitterschokolade, feine Kräuter, ganz feiner Extrakt, schöne Länge. 95+ VP

Runde 2 (blind): Wenn man meckern müsste, würde ich heute vielleicht ein wenig Eleganz mehr vermissen, schon eher ein Kraftprotz, aber nach wie vor ein sehr psychedelischer Wein. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Offene, anspringende Nase, betörende Frucht, feine Schiefermineralik. Am Gaumen schöne Mineralik, dicht, Zartbitterschokolade, feine Kräuter, dichter Extrakt, ganz

## feines Tannin im langen Abgang. 96+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Nach wie vor Extase aus der Flasche. Aber auch sexy und verführerisch, sehr tief und auch elegant bei aller Kraft, bei allem Druck, der sich beim Schlürfen aufbaut. Langer sanfter Nachhall. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Tiefe und sehr betörende Nase mit genialer Schiefermineralik. Am Gaumen sehr elegant und harmonisch, feine Frucht, betörende Mineralik, wunderbare Würze, vielschichtig mit feinem langem Abgang. Legt nochmals zu. 97+ VP  
(11-12/2017)

### **Puig Priorat; Akyles Negre; 2008 rot;**

Sehr verführerische Nase, sehr offen, sehr schön auch am Gaumen, wunderbar trinkig. Der Wein zeigt alle Vorzüge des Jahrgangs, nach einer verführerischen Nase kommen am Gaumen rote und exotische Früchte, Kirschen, aber auch Gewürze heraus. Der Gaumeneindruck bleibt stets frisch, schöne Anlagen für einige sehr schöne Jahre. Exzellenter Wein, eher 94+ als nur 93/100 Th.  
(04/2011)

Blind 1. Tag: Offene Nase, auch wieder rotfruchtig, anfangs leicht laktische Noten. Macht dann an der Nase immer mehr auf. Sehr mineralisch, harmonisch, auch elegant, es mangelt an Tiefe und Dichte für einen großen Wein. Dennoch einer der Besseren bislang. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: Dunkle, noble, anfangs auch etwas likörige Nase, am Gaumen dunkle Eleganz, Brombeere, schwarze Assoziationen. Im Abgang eine deutliche Schiefermineralik. Schöne Balance und ein guter Trinkspaß. 95+/100 Th. Groß.

4. Tag (offen verkostet): Welch ein schöner ausgewogener kleiner Wein aus 2008. Heute super trinkig, tief, elegant und Spaß vermittelnd, mittlerer Körper, aber mit aromatischen Spitzen. Das macht Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

7. Tag (offen verkostet): Etwas ausgewogener und abgeschliffener, aber immer noch ein erstaunlich exzellenter Wein. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

11. Tag (offen verkostet): Macht immer noch sehr viel Spaß und bleibt auf seiner Höhe.  
93+/100 Th. Exzellenter Wein. (07/2011)

### **Puig Priorat; Odysseus Black Label; 2008 rot;**

Blind 1. Tag: Dunkle Nase, klassisch, am Gaumen ebenso dunkel bei mittlerem Körper. Mineralisch und noch etwas bissig. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind 2. Tag: Schöne, leicht offene Nase, die sich langsam entwickelt. Am Gaumen leicht und trinkig wirkend. Im Abgang dann eine mineralische Faust, durch die der Wein dann doch sehr frisch wirkt. Hallt gut nach. Sollte sich mit Reife durchaus zur eleganten Seite hin entwickeln, aber es mangelt an Tiefe und Komplexität. Dennoch dürfte ein wenig Spaß vorprogrammiert sein, wenn der Wein sich entsprechend entwickelt hat. 93+ Th. Exzellent

3. Tag (offen verkostet): Noch immer etwas gedeckte Nase, aber am Gaumen durchaus sehr schön und elegant, wenn auch etwas leicht wirkend. Die Leichtigkeit des Seins, die man aber nicht geschenkt bekommt. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

6. Tag (offen verkostet): In der Nase etwas offener, dafür aber am Gaumen etwas langweiliger, da ohne wirkliche Ecken und Kanten. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag (offen verkostet): Noch immer sehr harmonisch und trinkig, aber ohne den erwarteten Pep. 93/100 Th. Exzellenter Wein. (07/2011)

Er hat sich im Vergleich zur Verkostung im letzten Sommer sehr positiv entwickelt und zeigt inzwischen Größe. 95-96+/100 Th. (03/2012)

### **Puig Priorat; Odys; 2008 rot;**

Zwei für sich genommen große und viel Spaß vermittelnde Syrah – Weine, Odys von Kalklehmböden, Seus vom Llicorella – Felsen, beide Parzellen sind nur 10 Höhenmeter voneinander entfernt, beide wurden zur selben Zeit mit dem selben Syrah – Klon bepflanzt. Beide Parzellen wurden am selben Tag gelesen und gleich ausgebaut. Dennoch, die Unterschiede, die sich einzig auf den Boden zurück führen lassen sind so enorm, dass man mit dem großartigen Ausgangsmaterial in 2008 beschloss, diese beiden Weine zu separieren und jeweils extra abzufüllen. Von beiden gibt es nur 240 Flaschen, beide kommen zusammen in einem kleinen 2er Luxus-Set heraus und sollen den Trinker zum Spielen verleiten.

Natürlich sind beide Weine schon so groß, dass jeder für sich genommen, mindestens 95+/100 Th. verdienen müsste, aber man wird schließlich eingeladen, im eigenen Glas aus beiden Flaschen verschiedene Blends auszuprobieren und einmal selbst Önologe zu spielen.

Was dann passiert, als ich mit Silvia gemeinsam verschiedene Varianten ausprobiere, ist tatsächlich ganz großes Kino, Horizont erweiternd und ersetzt dem Weinfreak die Spielzeugeisenbahn. Vergnügen garantiert. (04/2011)

Blind 1. Tag: Sehr exotische, offene Nase, üppig, würzig, orientalischer Basar und eine Kirche nach dem Gottesdienst. Carignanwürze, die mich Porrera vermuten lässt, vielleicht sogar der Ferrer I Bobet? Am Gaumen süßliche Carignanfrucht, wirkt sehr reif, elegant und leicht, sehr ausgewogen bei schönem Tannin. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Dunkle, süßliche und recht dicht verwobene stoffige Nase, singend. Am Gaumen recht elegant, aber auch etwas karg auf der Steinseite. Ein echter Steinbeißertyp, der noch Zeit haben will. Am Gaumen aber auch ein recht angenehmer Charakterwein, der schon zur Größe neigt. 95+/100 Th. Groß.

4. Tag (offen verkostet): Syrah Panal (Syrah aus der Lage Maset del Ros von lehmigen Konglomeratböden); 240 Flaschen – Teil des 2er Paketes El Jocs del Syrah. Auch dieser Wein ist heute deutlich trinkiger und zeigt neben seiner süßlichen reifen Frucht auch viel Eleganz. Durchaus ein Sprung in eine andere Kategorie. Sehr harmonisch und stimmig. Sanfter Nachhall. 95/100 Th. Großer Wein.

8. Tag (offen verkostet): Von der Nase her heute noch etwas expressiver, sehr stimmig und animierend. Würzig und mit kühler Noblesse und Eleganz. Verspielte Noten, am Gaumen frische dunkle und säuerliche Frucht, mineralischer Nachhall. 95/100 Th. Großer Wein

12. Tag (offen verkostet): Bleibt nach wie vor auf der Höhe der letzten Runde. Wahnsinnig gute Performance bis zum Schluss. 95/100 Th. (07/2011)

Tag 1 – blind: Noch leicht verschlossen in der Nase, aber viel versprechend mit seinen dunklen Noten. Am Gaumen recht leichtgewichtiger, typischer 2008er, dem es derzeit noch an Komplexität

mangelt, aber schön harmonisch und mit gutem mineralischen Nachhall. Ein Durstlöscher.  
93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 – offen: Kann schön zulegen und zeigt jetzt eine dunkle noble und würzige Syrah-Aromatik. Heute mehr die Traube als der Boden. Sehr rund und ausgewogen, so was macht durchaus Spaß. Auch wenn man besser noch wartet. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Inzwischen wunderbar geöffnet und somit eine sehr positive Überraschung. Sehr schön zu trinken mit Tiefe und Eleganz. Hat seine anfängliche Schüchternheit komplett abgelegt und fordert jetzt zum Tanz auf. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Nach wie vor groß, zeigt Druck und eine staubige Mineralik. Beeindruckend, wenn auch eine Stufe unter dem Tag 6. 95+/100 Th. Bestätigt aber damit vollauf früher getrunkene Flaschen. (07/2012)

Tag 1: Die Nase zunächst sehr verschlossen, nach einiger Zeit öffnet sie sich etwas mit feinem mineralischen Duft. Am Gaumen mineralisch animierend, frisch mit sehr feiner Frucht. 94+ VP

Tag 2: Sehr interessante Nase, fein zu trinken, leicht laktische Noten. 92+ VP  
(07/2012)

15°; 100% Syrah; Panal = Lehm Boden

Tag 1 (offen): Sehr offene, exotische und würzige Nase, komplex und animierend. Am Gaumen eine süßliche reife Frucht, deutlich voller und wuchtiger als der Durchschnitt des Jahrgangs. Sinnlich und berührend. Sehr gut zu trinken. Würzig pfeffriger Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zur Runde 1. Kraft und Tiefe. Rund und harmonisch. Mehr Körper als die meisten 2008er, aber ausgewogen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Tag 1: Dunkle, parfümierte, leicht offene Nase, nobel und komplex, entwickelt sich mit Luft zu einem betörenden Duft. Am Gaumen für den Jahrgang außerordentlich viel Kraft, zugleich aber mit Tiefe und Eleganz. Eine Gothic – Ballade. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Tag 4: Wunderbare Tiefe. In der Nase noch nicht ganz offen, aber am Gaumen hebt er sich von allen anderen Weinen der Probe deutlich ab. Unverändert zur ersten Blindrunde. Für den Jahrgang ein Top-Wert. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(02/2016)

15°; 100% Syrah vom Flußkieselboden.

Runde 1 (blind): Dunkle, parfümierte Noten, ausgewogen und im Lot. Tiefe, dunkle Noten am Gaumen. Druck am Gaumen ohne Ende. Sehr kühl, sehr nobel und schwarz. Leichter Körper mit schwarzer Seele. Muß sich noch richtig öffnen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Betörend mineralische Nase, sehr dichte schwarze Frucht, dunkle Schokolade. Am Gaumen dichte reife Frucht, betörende Mineralik, salzige Noten, sehr betörend, Weihnachten, genialer Stoff! 96+VP.

Runde 2 (blind): Noch immer parfümiert und schwarz. Unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr elegante und betörende Nase. dunkle Schokolade, sehr feine Würze. Am Gaumen dichte Frucht, Schokolade, etwas Kaffee, betörend langer Abgang. 96+ VP

Runde 3 (offen): Betörend in der Nase und hernach auch am Gaumen. Legt heute deutlich zu und

fährt die großen Geschütze der Leidenschaft auf. Große Kunst! Hat sich hervorragend geöffnet und ist in vollendeter Harmonie wunderbar zu trinken. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Betörend offene Nase mit feiner Mineralik und schöner Würze. Am Gaumen sehr feine Würze, dicke Frucht, welch betörende Mineralik, genial und harmonisch. Ein Knaller mit Potential.

97+ VP

(10-11/2018)

### **Puig Priorat; Seus; 2008 rot;**

Zwei für sich genommen große und viel Spaß vermittelnde Syrah – Weine, Odys von Kalklehmböden, Seus vom Llicorella – Felsen, beide Parzellen sind nur 10 Höhenmeter voneinander entfernt, beide wurden zur selben Zeit mit dem selben Syrah – Klon bepflanzt. Beide Parzellen wurden am selben Tag gelesen und gleich ausgebaut. Dennoch, die Unterschiede, die sich einzig auf den Boden zurück führen lassen sind so enorm, dass man mit dem großartigen Ausgangsmaterial in 2008 beschloss, diese beiden Weine zu separieren und jeweils extra abzufüllen. Von beiden gibt es nur 240 Flaschen, beide kommen zusammen in einem kleinen 2er Luxus-Set heraus und sollen den Trinker zum Spielen verleiten.

Natürlich sind beide Weine schon so groß, dass jeder für sich genommen, mindestens 95+/100 Th. verdienen müsste, aber man wird schließlich eingeladen, im eigenen Glas aus beiden Flaschen verschiedene Blends auszuprobieren und einmal selbst Önologe zu spielen.

Was dann passiert, als ich mit Silvia gemeinsam verschiedene Varianten ausprobiere, ist tatsächlich ganz großes Kino, Horizont erweiternd und ersetzt dem Weinfreak die Spielzeugeisenbahn.

Vergnügen garantiert.

(04/2011)

Blind 1. Tag: Offene, dunkle Nase. Likörfrüchte. Am Gaumen elegant, mineralischer Biss, aber alles noch im Lot für eine schöne Harmonie. Deutliche Schiefernote und noch etwas leicht trocken wirkendes Tannin. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: Offene, würzige Nase, recht tief, aber klar und eher klassisch nobel und am Gaumen ein Riesenschieferblock. Dazu Carignan? Porrera oder Poboleda? Auf jeden Fall sehr würzig. 96+/100 Th. Groß.

4. Tag (offen verkostet): Syrah aus der Lage Maset del Ros vom Llicorella – Schieferboden; 240 Flaschen als Teil des El Joc de Syrah. Dunkel und offen, schöne Tiefe, am Gaumen Sauerkirsche und sogar schwarze Johannisbeere Holunderbeeren und Schlehe, gute mineralische Säure. Schöne Länge und auch etwas Kraft bei mittlerem Körper. 95+/100 Th. Großer Wein.

8. Tag (offen verkostet): Sehr dunkel und tief in der Nase, süßlichere und reife dunkle Frucht, wirkt voller und expressiver am Gaumen, explosiver mineralischer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

12. Tag (offen verkostet): Bestätigt sich erneut auf sehr schönem hohem Niveau. 96+/100 Th. Großer Wein.

(07/2011)

Tag 1 – blind: Offene dunkelfruchtige Nase, die Aromen überlappen sich etwas, die Mineralik wirkt eher staubig. Anfangs etwas eindimensional, dann kommt viel Kirsche am Gaumen, dazu später Holunder und süße reife Schwarzkirsche. Mit Luft wird der Wein zusehends besser und zeigt Ansätze zur Eleganz. Mineralischer Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 – offen: Heute dominiert eine fast brachiale Mineralik. Auch dieser Wein will nichts weiter als Zeit im Keller haben, auch wenn er sich leicht besser (expressiver) zeigt. 94+/100 Th.

Tag 6: Unveränderter Eindruck zu Tag 2. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9: Eine im Glas stehende leichte oxydative Note verfliegt mit dem Schwenken des Glases. Die dunkle Frucht macht Spaß. Insgesamt bleibt der Wein derzeit aber hinter seinen Möglichkeiten zurück. 94+/100 Th.

Tag 1: Feiner mineralischer Duft. Am Gaumen feine Frucht, edle Hölzer, Sauerkirsche, frisch. 90 VP

Tag 2: Die Nase begeistert. Am Gaumen sehr süße, fast künstliche Frucht. 90+ VP  
(07/2012)

15°; 100% Syrah; Llicorella = Schiefer.

Tag 1 (offen): Verhaltenerer Nase gegenüber dem Odys. Aber frischer und mit Schieferstaubnoten. Am Gaumen ist es der sich von hinten anschleichende schwarze Panther, packend, mit aromatischer Tiefe, sehr elegant und von guter Länge. Legt am Gaumen mit Luft immer mehr zu. Was für eine Entwicklung... 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (offen): Unverändert auf hohem Niveau. Das feminine Gegenstück zum wuchtigeren Odys. Interessant immer noch das eigene Abmischen von Odys und Seus im Glas. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Tag 1: Relativ verschlossene Nase. Am Gaumen eine deutlich ausgeprägte Mineralik und eine kirschige Frucht. Ausgewogen bei leichtem bis mittlerem Körper. Hat noch gute Reserven. Will Luft. Schwer zu fassen...91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Tag 3: Anfangs unverändert auf einfachem sehr gutem Basisniveau, legt dann aber mit Luft immer mehr zu. Punktet mit Eleganz, wird nobler und gewinnt an Tiefe. Im Abgang Tabak und ein Kräutergarten. Bleibt leider aber insgesamt zu verschlossen und schüchtern. Schade. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(02/2016)

15°; 100% Syrah vom Schieferboden.

Runde 1 (blind): Dunkle noble Nase, noch etwas verschlossen. Reife Frucht, sehr angenehm. Noch immer sehr frisch und kühl. Elegant und ausgefeilt bei leichtem Körper, baut Druck auf. Viel Schiefer, wirkt noch extrem jung. Recht subtil in seinen Facetten. Braucht Zeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr feiner, animierender Duft, dunkle Schokolade, dicht und sehr genial. Am Gaumen sehr dicht, geniale Frucht, sehr feiner Extrakt, 94+VP

Runde 2 (blind): Immer noch unverändert. Steinbeißer vom Feinsten. Braucht noch einiges an Zeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr betörende Nase, dunkle Schokolade, feine Würze. Am Gaumen dicht mit feiner Frucht, feiner Extrakt, mineralisch, leicht salzige Noten, langer Abgang. 94+ VP

Runde 3 (offen): Schwarzrot und blickdicht, öffnet sich heute gehörig. Kühle Noblesse, eine Tiefe, die sprachlos macht, würziger Schnüffelstoff. Und auch am Gaumen macht er heute eine Gänsehaut. Syrah vom Feinsten, geschliffen und von brutaler Aromentiefe. Schwarz als Leitmotiv. Macht einen regelrechten Sprung. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Genial mineralische und sehr betörende Nase, ein einziger Schiefertraum - ganz groß! Am Gaumen sehr elegant und balanciert mit wunderbarer Würze, dichte, tief betörende Mineralik, flüssiger Schiefer, vielschichtigst, wandelt sich dauernd, bleibt genial lange am Gaumen haften, hat noch weiteres Potential. Genial! Macht heute Gänsehaut! 97+ VP  
(10-11/2018)

**Vinedos de Ithaca; Odysseus Garnatxa Blanca; 2009 weiß;**

Offene und sehr florale Nase, samtig und mit zärtlich – sanftem Nachhall. Silvia Puig lässt nichts anbrennen. Sehr gute 92+/100 Th.

89 + VP  
(04/2010)

**Vinedos de Ithaca; Odysseus Pedro Ximenez; 2009 weiß;**

90 + VP  
(04/2010)

**Puig Priorat; Akyles Negre; 2009 rot;**

Solider, sehr guter kleiner Wein, der erneut nicht enttäuscht. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.  
(03/2012)

Sehr schöne offene Nase, sehr einladendes Nasentier, wandelt sich ständig und zeigt immer wieder neue Nuancen. Am Gaumen noch ein sehr schönes samtiges Tannin. 94+/100 Th. Exzellent. Startet noch besser als die Vorgängerjahre, könnte sich vielleicht zum Besten Akyles Jahrgang entwickeln.  
(05/2012)

Man bekommt hier einen Akyles, der wahrscheinlich noch einen Tuck über dem auch schon wunderbaren 2007er liegt, der direkte Vergleich wäre sicher einmal äußerst spannend. Heute aber haben wir einen unserer schönsten Weine der 2012er Urlaubstour im Glas – für mich ganz klar 94+/100 Th. Fast schon ein großer Wein und ein wunderbares PGV.  
Deutlich besser als im Mai, wo ich mich zum Kauf dieses Weines entschieden habe.  
(08/2012)

15°

Tag 1 (blind): Offene Nase, verführerisch, etwas staubig, am Gaumen eine beißende Mineralik bei einem sanften, eleganten Eindruck der Aromen. Braucht Zeit, sich besser zu harmonisieren, deutet aber Größe an. Langer, sanfter Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Animierende Nase und auch am Gaumen recht überzeugend. Bestätigt für mich den Eindruck des Vortages. Sehr schöner Ausdruck, macht Spaß und hat Potential. Verführerisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Bestätigt sich. Dunkel, inzwischen harmonisch und sogar sexy. Vielleicht doch der beste Akyles Jahrgang bisher. Lassen wir ihm noch etwas Flaschenreife, damit er uns dereinst ähnlich überraschen wird, wie es jetzt der 2007er tut. 94+/100 Th.

Tag 4: Feiner Duft. Sehr fein am Gaumen, mineralisch, zupackend, alles was ein Priorat braucht. 92+ VP

Tag 6: Bis zum Schluss bleibt er auf der Höhe. Bis zum letzten Schluck büßt man hier nichts ein, ein wunderbarer Nachfolger des vor wenigen Wochen erst gelobten 2007ers. Mit etwas mehr an Flaschenreife steht er diesem nicht mehr nach. 94/100 Th. Exzellenter Wein.  
(01/2013)

Tag 1: Offene, üppige Nase, dunkle Noten, viel Mineralik, sehr sexy. Insgesamt eine überraschend tolle Entwicklung. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Sexy. Offene Nase, verführerisch und sinnlich, dabei aber auch von kühler Noblesse. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Legt nochmals etwas zu, Silvia Puig überrascht erneut, mit diesem Wein hat sie zum Abschluß noch einmal auf die Pauke gehauen. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)

15°; Trauben aus der Lage Maset del Ros

Blind Runde 1: Sehr noble dunkle Nase, erst leicht offen, legt mit Luft aber immer weiter zu. Am Gaumen explosive Eleganz. Druck und Eindruck machend. Sehr ausgewogen und harmonisch, tief und sinnlich. Gothic pur. Er ist auf dem Weg, nur die Nase hängt noch etwas. 98+/100 Th Weltklassewein.

Blind Runde 2: Üppige und anspringende tiefe Nase. Dunkle, volle und fleischige Frucht, samtenees Tannin, ein Wein zum Kauen. Sehr ausgewogen zwischen Kraft und Eleganz, aber am Gaumen etwas konzentrierter und kompakter als in der ersten Blindprobe. Langer Nachhall mit herben, leicht bitteren Kakaonoten. Will sich noch mal schlafen legen, er war nur kurz auf, um nach dem Rechten zu sehen und sein Potential etwas anzureißen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 1: Schwarzrot mit schönem Funkeln. Noch leicht verschlossene dunkle Nase. Am Gaumen sehr frisch und mineralisch, viele Kirschen, süße und auch ein paar saure, dazu auch Brombeeren. Voll und tief am Gaumen, mit Druck. Mittlerer Körper. Ausgewogen und bestens zu trinken. Legt mit Luft zu. 95+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 3: Weicher und runder als an Tag 1, aber auch mit weniger Persönlichkeit. Wirkt heute gefälliger und braver. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(02/2017)

15°; Trauben aus der Lage Maset del Ros; vinifiziert von Silvia Puig

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Sehr frisch und offen, ein Nasentraum, parfümiert und nobel. Dunkle Aromatik bei mittlerem Körper, Druck zeigend. Beste Frische, voll und satt. Ein einnehmendes Wesen, aber noch extrem jung wirkend. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): In der Nase heute offen und präsent. Gothic pur, erneut noch Massen an Tannin zeigend – eine Bombe am Gaumen. Druck, aber auch Eleganz und Finesse, beste Balance. Legt insgesamt deutlich zu, sehr sexy. Die Waldfee... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): In bester Harmonie, tief und elegant. Insgesamt unverändert. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15 (offen): Elegant und mineralisch, sehr harmonisch. Schieferschlecken. Noch immer mit Reserven und gutem Tannin. 97+/100 Th. Weltklassewein. (09/2018)

**Puig Priorat; Odysseus Red Label; 2009 rot;**

Sehr verführerisch, dunkel und sehr tief. 95+/100 Th. Großer Wein.

Wunderbare Würze, genial, sehr trinkig und viel Potential. 95+ VP  
(05/2011)

**Puig Priorat; Akyles Macabeu; 2010 weiß;**

Noch etwas vom Holz geprägter Wein mit Noten nach exotischer Frucht, Litschi, Melone und auch Banane. Sehr frisch und absolut nicht schwer wirkend, wunderbar ausgeglichen und balanciert mit einer schönen erfrischenden Säure. Im Nachhall cremig, erinnert an Creme Catalan in Verbindung mit exotischer Frucht. Sehr gute 92+/100 Th, könnte auch exzellent werden.  
(04/2011)

**Puig Priorat; Odysseus Garnatxa Blanca; 2010 weiß;**

Sehr offene Nase, am Gaumen dann leider neben all der üppigen Frucht auch eine leichte Schärfe vom Alkohol, so wie man ihn auch gern bei weißen Weinen der südlichen Rhône findet. Die noch etwas vorhandene hefige Note sollte sich mit der Flaschenreife legen, ansonsten schon eine animierende Nase. Sehr voll am Gaumen, er baut sich auf, zeigt eine sehr klare und reine Frucht und besitzt eine schöne Länge. Ein gastronomischer Wein, der universell als Speisenbegleiter einsetzbar ist. Sehr guter Wein. 91+/100 Th. (04/2011)

Da ist es wieder, das Problem, welches ich mit diesem Wein habe. Erinnert mich zu sehr an mein genau so vorhandenes Problem mit den meisten weißen Châteauneuf du Papes...  
87+/100 Th. Guter Wein.  
(03/2012)

**Puig Priorat; Odysseus Rosat; 2010 rosé**

Sehr dunkles und leuchtendes Hellrot mit wunderbarem Funkeln, macht erneut einigen Spätburgundern aus dem Elsaß oder aus Deutschland farblich Konkurrenz.  
Die Nase anfangs noch etwas verschlossen, rote Früchte (sehr reife, fast schon süße rote Johannisbeeren). Braucht derzeit viel Luft, um sich zu entwickeln, vielleicht sollte man ihn gar dekantieren. Will auch nicht zu kalt getrunken werden, eher wie ein Weißwein aus Burgund bei 12-14° C.  
Am Gaumen sehr voll, sehr ausgeglichen und balanciert mit enormer Frucht. Wow, was für eine Völlerei am Obststand! Schöner und langer Nachhall. Wunderschöner Ausdruck der reifen Grenache Frucht. Ein Nobel-Rosé, der ernst genommen werden will und keinesfalls an bedeutungslose Massen-Schlabber-Rosés erinnert. Wie schon der 2007er eine neue Rosé – Dimension der besten Sorte. Exzellenter Wein. 93+/100 Th.  
(04/2011)

6 Tage offen – Rest einer zum Konzert geöffneten Flasche: Man beißt noch immer in einen Korb voller süßer und reifer roter Früchte, der Wein mit seiner vollen Frucht ist sehr ausgewogen und zeigt für einen Rosé neben aller Frische auch eine aromatische Tiefe, wie man sie hier selten findet. Auch der sehr hohe Alkohol ist nicht zu merken. Schon der 2007er war ein hervorragender Rosé, aber der 2010er präsentiert sich auf mindestens dessen Niveau.  
Die noch halbvolle Flasche, die nach dem Ausschank bei einem Konzert übrig war, haben wir einige Tage später zu Hirschmedaillons in Kumquat-Sauce auf Couscous genossen, eine sehr gut

passende Kombination. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(01/2013)

15,5°; von eigenen Trauben aus der Lage Maset del Ros (überwiegend Grenache, nur 300 Flaschen)  
Tag 1: Die mit Abstand dunkelste Farbe eines Rosé, verhaltene Nase, aber am Gaumen geht die Post ab. Schöne Mineralik, süße, kirschige Frucht, dazu Walderdbeeren und ein Obstalat aus roten Beerenfrüchten. Am Gaumen üppig und voll, süße, reife Frucht, recht komplex. Macht am Gaumen sehr viel Spaß 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert großartig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert. Diese tiefe, süße, reife Frucht betört regelrecht. Die Mineralik sorgt dafür, dass alles mit dem nötigen Ernst betrachtet wird und dass hier nichts ins Kitschige abdriften kann.  
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Geheimnisvolle dunkle Farbe, dunkler als so mancher deutsche oder elsäßer Rotwein. Verhaltene, aber komplexe und noble Nase, ein Wein für jeden der sich nicht traut, Rosé ernst zu nehmen. Am Gaumen top, frisch, ein Korb süßer, reifer und knackiger Frucht, eine mächtige Struktur und Druck am Gaumen, ein fast meditativ Rosé, sexy. Eine Legende. Inzwischen groß Langer komplexer Nachhall mit einer mineralischen Frucht, den ganzen Gaumen auskleidend. Dann im Abgang fast zu verwelken beginnende schwarze Duft-Rosen. Zeigt, das so was nicht nur reifen kann, sondern auch sollte. 95/100 Th. Großer Wein.  
(08/2015)

#### **Puig Priorat; Odysseus Red Label; 2010 rot;**

Zeigt ziemlich viel Llicorella – Schiefer in der Nase, weniger tief als der Black Label, aber mehr auf Kraft und volle Frucht spielend, auch das Tannin zeigt ein wenig die Faust, gute Balance. Sportlich. 95+/100 Th. Groß. Auch wenn wir hier über ein Baby sprechen, was gerade erst gezeugt werden soll.  
(05/2012)

#### **Puig Priorat; Odysseus Black Label; 2010 rot;**

Die Eleganz steht bei diesem Wein eindeutig im Vordergrund, sehr schöne Nase, sexy. Fängt ganz langsam an zu verführen, steigert sich dann aber voll rein. Sehr ausbalanciert und frisch, ein weiblich - verführerischer Wein vom Allerfeinsten. Zärtlicher Druck. 97-98+/100 Th. Weltklasse.  
(05/2012)

#### **Puig Priorat; Odysseus Garnatxa Blanca; 2011 weiß;** 14,5°; 100% Grenache Blanc aus der Lage Maset del Ros

Der bislang beste Jahrgang dieses Weißweines für mich, frisch und nicht so alkoholisch, wie ich andere Jahrgänge in diesem Stadium erlebt habe. 92-93/100 Th. Sehr guter bis exzellenter Wein  
(03/2012)

Mineralische Nase, Baumblüte im Frühling, verhaltener, aber sehr schöner und präsender Duft. Baut sich im Glas dann immer mehr auf, man möchte sich in eine Ecke setzen und nur noch daran riechen. Bestätigt den Eindruck vom März mit Norbert und Wera. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2012)

Tag 1: Der dunkelste der drei 2011er des Flights. Wirkt in der Nase noch etwas gedeckt, macht aber

mit Luft langsam auf und duftet dann nach Hefestücken mit hellem Obst. Am Gaumen eine volle Frucht, mediterrane Aromen nach reifem hellem Obst und frischen Kräutern, dazu eine schöne mineralische Frische. Zeigt durchaus Kraft. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Heute rund und cremig am Gaumen mit zartem und langem Nachhall. Er will auf jeden fall noch Zeit, um Komplexität und Tiefe zu entwickeln. Dennoch schon besser als am ersten Tag. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Macht inzwischen wunderbar auf – in der Nase, wie auch am Gaumen offener und vielschichtiger, die paradox klingende mineralische Cremigkeit bleibt. Momentan besser liegen lassen oder ganz viel Luft geben, damit man den Spaß schon erahnen kann, der kommen wird. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. Unter allen mir bekannten Jahrgängen dieses Weines hatte mir noch keiner jung so gefallen wie dieser jetzt hier.  
(06/2012)

Tag 1: Deutlich klarer, reiner und frischer als der Celler C ecilio im direkten Vergleich in der Nase. Der Eindruck exotischer Frucht und einer frischen Blumenwiese bei kühlem Wind manifestiert sich auch am Gaumen. Trinkt sich sehr schön, sicher aber unter dem Aspekt eines typischen mediterranen Weißweins, der sich nicht mit deutschen Rieslingen vergleichen will. Klar, ausgewogen und deutlich trinkiger als sein Flightpartner. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Legt deutlich zu, zeigt sich heute an der Nase offen, gradezu üppig duftend mit blumigen Noten, bestätigt sich dann am Gaumen, wo neben allen Blüten auch noch Äpfel hinzu kommen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Immer noch üppig in der Nase, aromatisch und einnehmend auch am Gaumen. Sehr überzeugend und an den 2. Tag anschließend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4. Unverändert, vielleicht ein Quentchen weniger frisch inzwischen. 94/100 Th. Exzellenter Wein. (02/2013)

Tag 1: Herb und kräuterwürzig, sehr frisch. Üppig am Gaumen, dabei charakterstark. Silvia überzeugt nicht nur mit PX, auch der weiße Grenache aus 2011 ist toll gelungen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Bleibt auf der Höhe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Legt deutlich an Tiefe und Komplexität zu. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Noch immer verblüffend – mit schöner Tiefe und Aromenfülle. Ein Meisterstück. 95+/100 Th.  
(03/2014)

14,5°; 100% Grenache Blanc aus der Gratallops – Lage Maset del Ros.

Tag 1 (13.03.): Sattes Gelb. Frische Äpfel und ein kühler Wind, auch Mandarinenschale. Am Gaumen kraftbetont und überraschend warm und voll. Am Gaumen cremig und wieder mürbe Äpfel. Schöne Länge. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Gewinnt an aromatischer Tiefe und Komplexität. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Sehr schöne Frische. Fruchtig, blumig und voll. Insgesamt unverändert. Guter Trinkfluß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9: Inzwischen deutlich blumigere Aromen, dazu eine üppige, reife Frucht, jetzt mehr ins Exotische gehend. Ausgewogen und von schöner Frische. Bleibt insgesamt qualitativ unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(03/2015)

14,5°; 100% Grenache Blanc aus der Lage Maset del Ros

Tag 1: Offene, komplexe und vielschichtige Nase, frisch. Am Gaumen noch eindrücklicher als in der Nase, cremig mit vielschichtigen Aromen und schönem langem Nachhall. Elegant. Hat sich wunderbar entwickelt. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Verliert in der Nase etwas, aber am Gaumen unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Die Blütennoten nehmen ab, Noten nach säuerlichen Äpfeln nehmen zu. Frisch und mineralisch. Wird leider eindimensionaler und verliert etwas an Spannung. Weniger komplex als am ersten Tag. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(09/2016)

14,5°; 100% Grenache Blanc aus der eigenen Lage Maset del Ros.

Blind Runde 1: Sattes Gelb mit schönem Funkeln. Offene, sehr komplexe Nase, wandelt sich stetig. Neben Baublüte, besonders Kastanie und Akazie auch Honignoten. Am Gaumen schön gereift und ausbalanciert. Ein floraler Prioratraum, alles wunderbar eingebunden. Süße Honignoten und getrocknete Äpfel. Hat noch immer genügend Frische. Verspielt und viele Emotionen weckend. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Wunderbarer Wein mit einer tollen Frische, legt zur ersten Runde nochmals zu und wird runder und noch komplexer. Was für ein Genuss... 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8 (offen): Komplex und tief in der Aromatik, feiner langer Nachhall, macht Gänsehaut. Unverändert zur 2. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12 (offen): Unverändert und mit toller Komplexität. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(01/2018)

### **Odysseus Garnatxa Blanca Especial; 2011 weiß;**

Blumigere Nase, aber es fehlt ihm die Frische, die wir am normalen so mochten.

92+/100 Th. Sehr guter Wein.

(03/2012)

### **Odysseus Pedro Ximénez; 2011 weiß;**

13,5°; 100% Pedro Ximénez aus der Lage Maset del Ros

Tag 1: Frisch und rund. Knochentrocken mit viel Potential. Noch etwas kantig, was der Jugend geschuldet sein dürfte. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Noch jung und mit viel Potential. Bestätigt sich. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert. Leichter und weniger üppig als der 2007er, dafür mit einer sehr angenehmen Frische. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(03/2014)

13,5°; 100% Pedro Ximénez aus der Lage Maset del Ros

Tag 1: Noch etwas verschlossene Nase, eine verhaltene Blütennase, am Gaumen elegant und ausgewogen, aber noch mit angezogener Handbremse unterwegs. Zeigt Potential. Am Gaumen besser als in der Nase. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Am Gaumen heute vielschichtiger und tiefer als am ersten Tag, cremig. Die Nase hängt aber immer noch etwas. 93+/100 Th. Exzelerter Wein.

Tag 3: Zarter, animierender Duft, heute offener und komplexer in der Nase wie auch am Gaumen. Überzeugt mit viel Luft mehr als frisch geöffnet. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(09/2016)

### **Odysseus Garnatxa Blanca; 2012 weiß;**

100 % Grenache Blanc, seit zwei Wochen in der Flasche.

Relativ leicht, schöne Frische, vielleicht etwas weniger ausdrucksstark als der 2011er. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

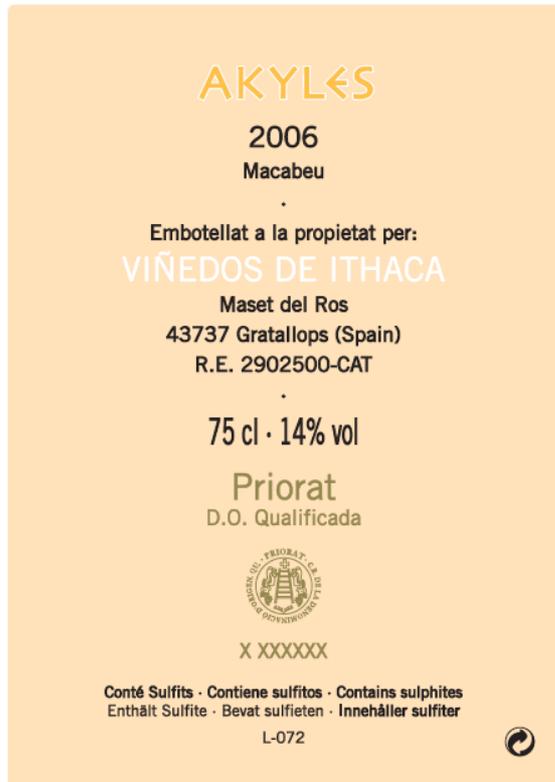
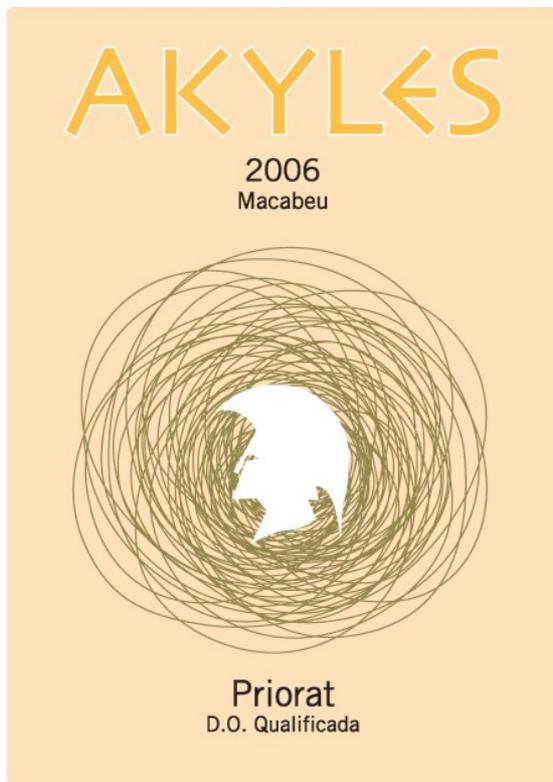
Feine, sehr frische Nase. Am Gaumen frisch, wirkt leicht und sehr elegant, aber auch dicht.  
Faszinierend. 89+ VP  
(05/2013)

### **Odysseus Pedro Ximenez; 2012 weiß;**

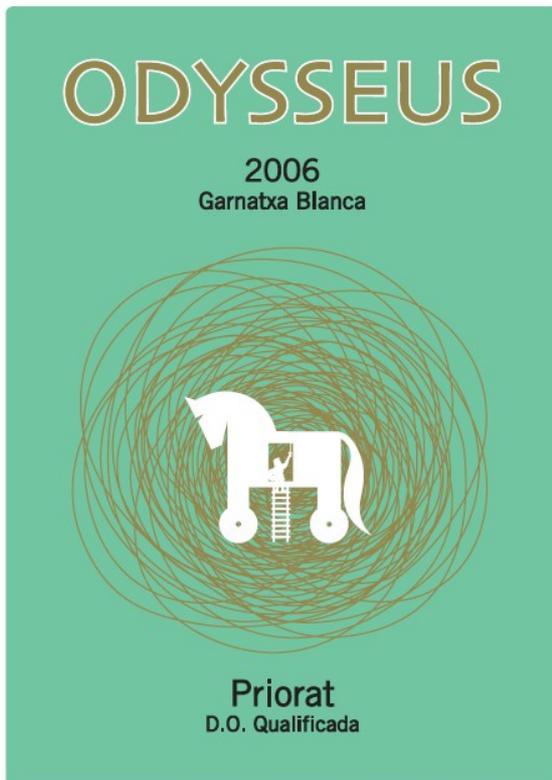
100 % Pedro Ximenez, ganz frisch abgefüllt.

Anfangs etwas verhalten in der Nase, öffnet sich dann aber. Sehr schöne exotische Frucht, ebenfalls leicht und sehr frisch wirkend, weniger füllig als frühere verkostete Jahrgänge, aber sehr gut zu trinken. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

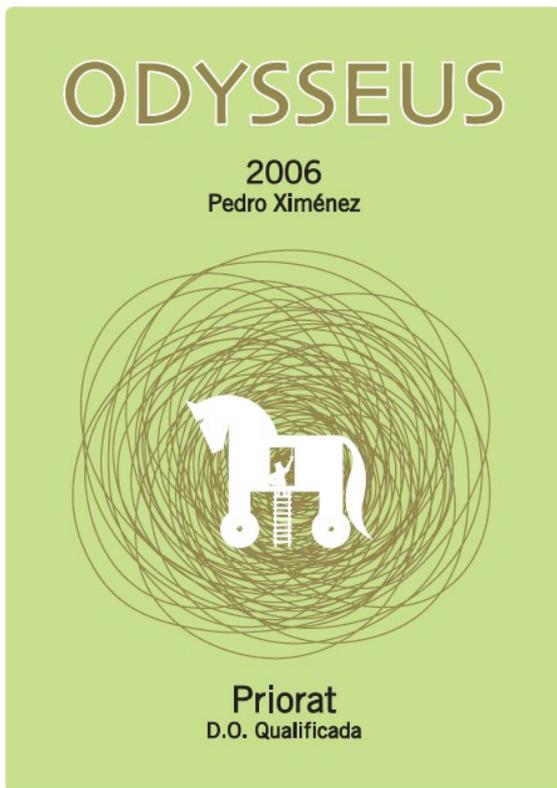
Tolle Frische, welche Eleganz gepaart mit Power und Extrakt. Harmonisch und großartig. 90+ VP  
(05/2013)



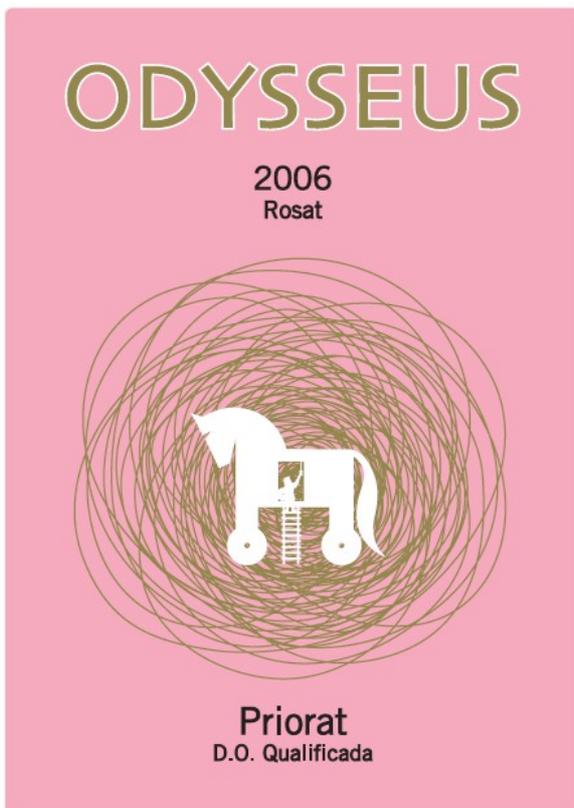
Akyles Macabeu; weiß



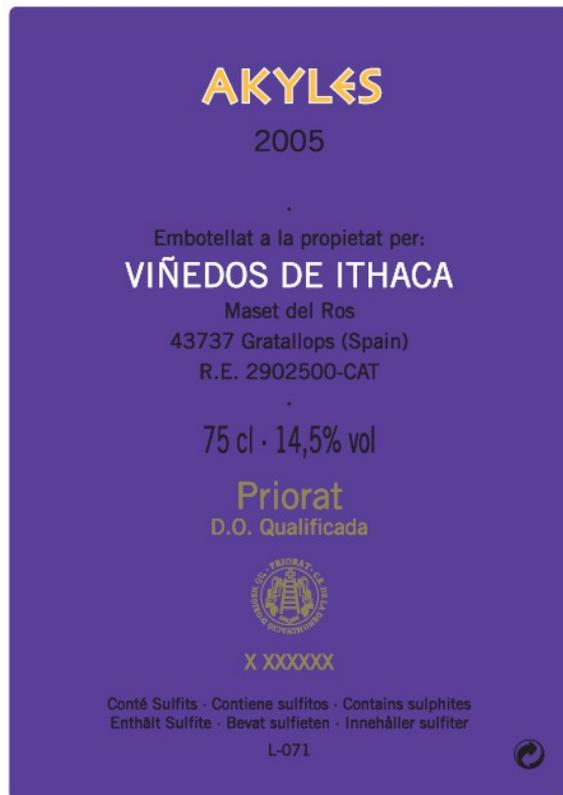
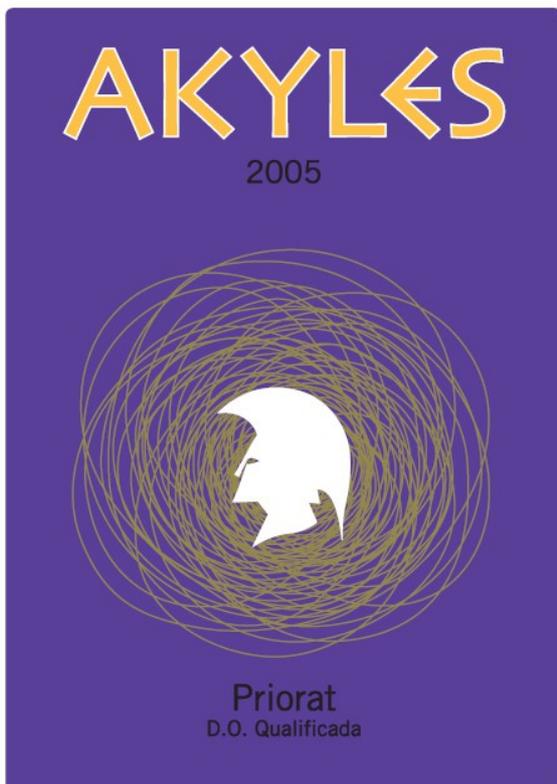
Odysseus Garnatxa Blanca; weiß



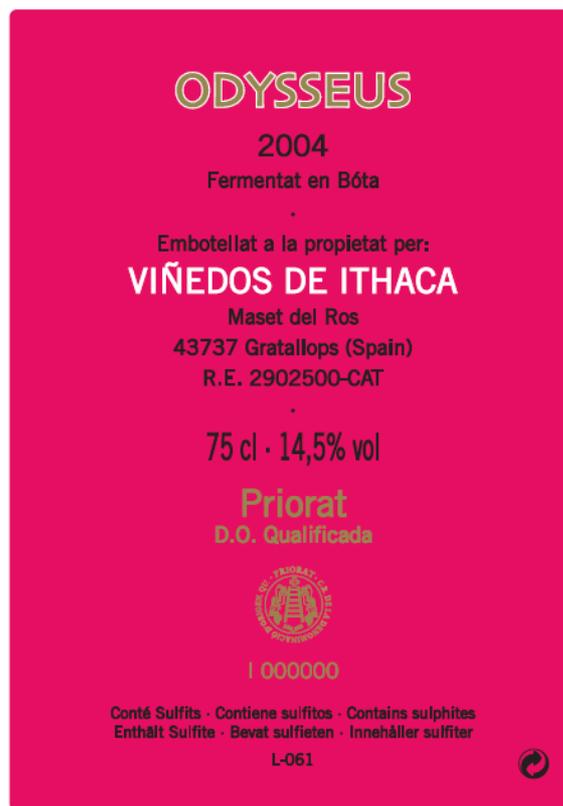
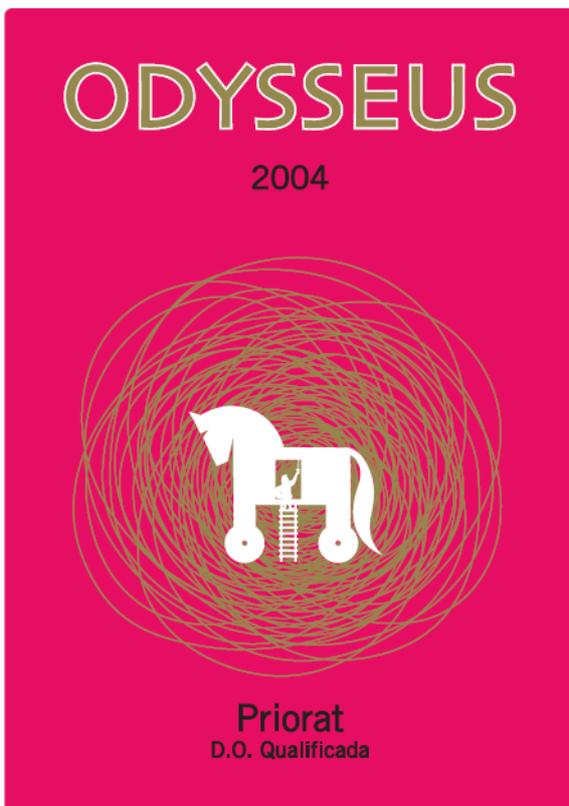
**Odysseus Pedro Ximénez; weiß**



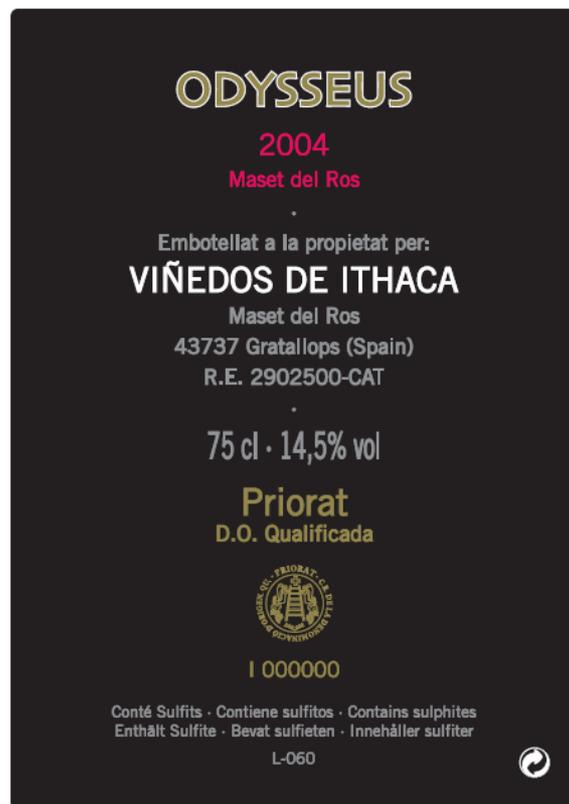
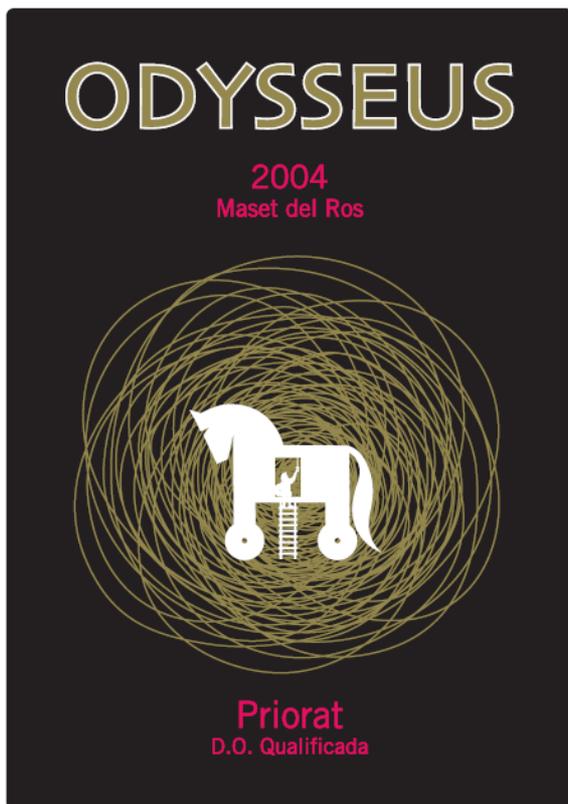
**Odysseus Rosat; rosé**



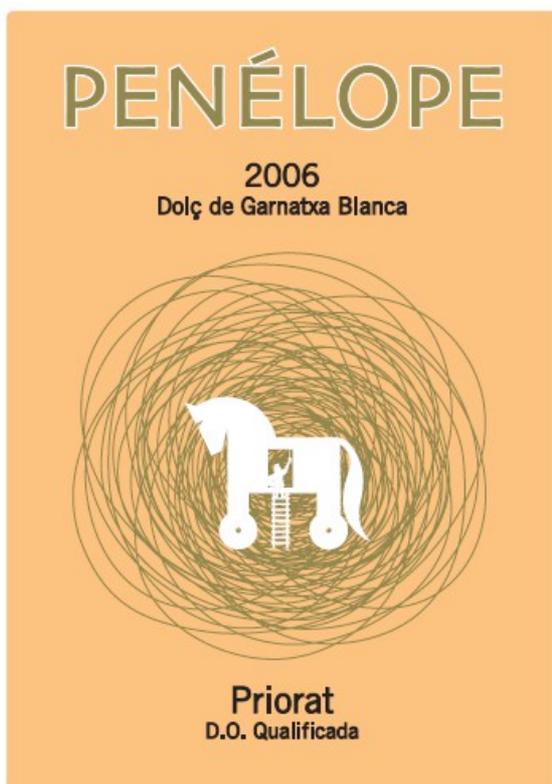
Akyles Negro; rot



Odysseus (Red Label); rot



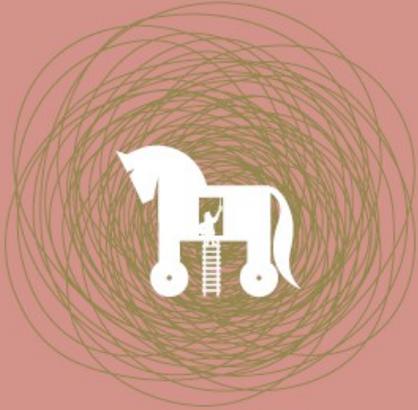
Odysseus Black Label – Maset del Ros; rot



Penélope; Dolç de Garnatxa Blanca; weiß – süß

# PENÉLOPE

2006  
Dolç de Garnatxa Peluda



**Priorat**  
D.O. Qualificada

# PENÉLOPE

2006  
Dolç de Garnatxa Peluda

Embotellat a la propietat per:  
**VIÑEDOS DE ITHACA**

Maset del Ros  
43737 Gratallops (Spain)  
R.E. 2902500-CAT

50 cl · 16% vol

**Priorat**  
D.O. Qualificada



I 000000

Conté Sulfitis · Contiene sulfitos · Contains sulphites  
Enthält Sulfite · Bevat sulfieten · Innehåller sulfiter  
L-065



**Penélope; Dolç de Garnatxa Peluda; rot – süß**



Blick von Vinedos de Ithaca hinüber zu den Weinbergen des Clos Mogador. (KPW)

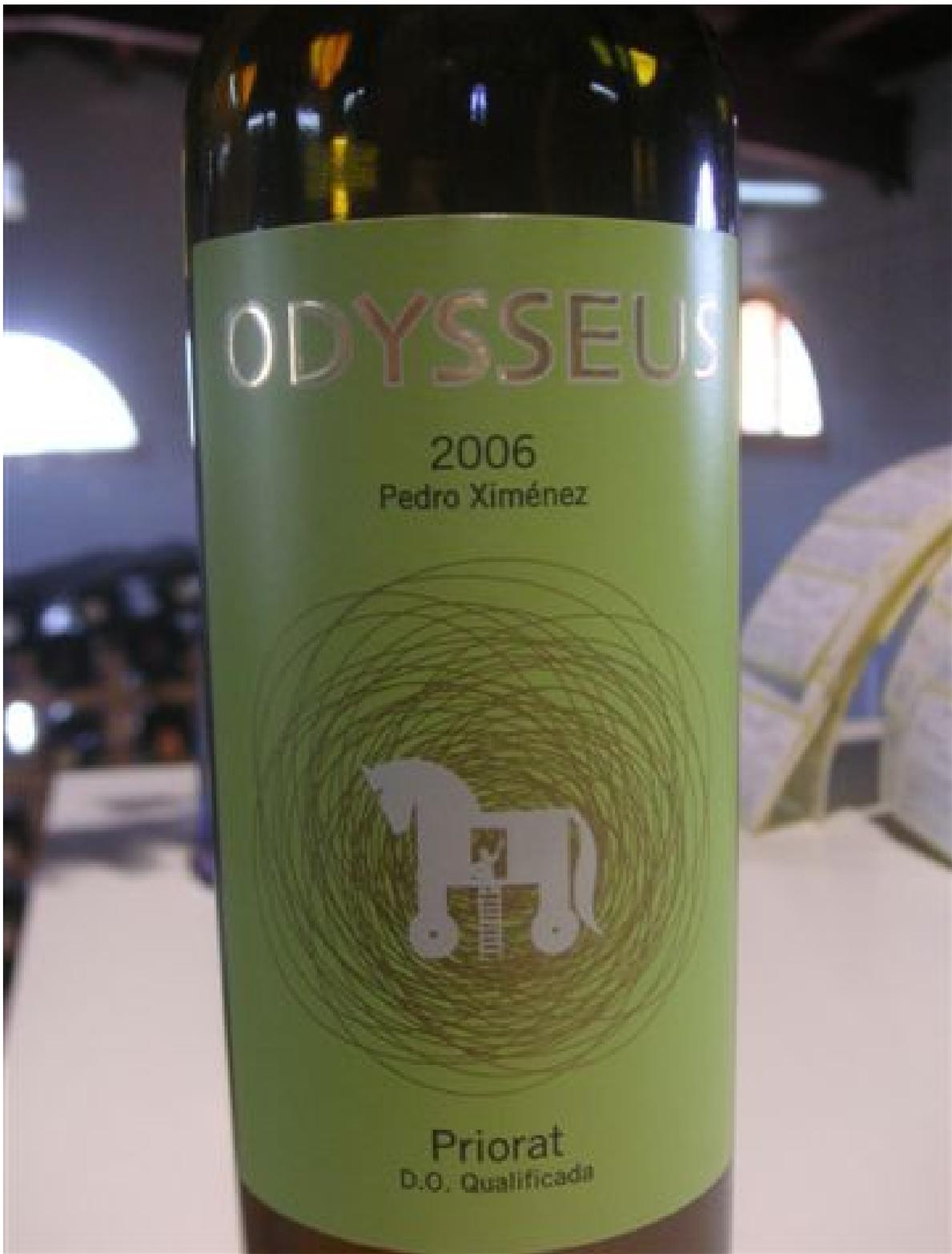


Joseph Puig im Verkostungsraum,... (KPW)



... wo er uns die Philosophie des Betriebes erklärt.

(KPW)



Stilvolles Etikett...

(KPW)



... aber auch Silvia Puig auf den Fässern sind Teile eines Gesamtkunstwerkes.

(TH)



Weithin sichtbares Erkennungszeichen von Vinedos de Ithaca.

(KPW)



Die Kellerei Vinedos de Ithaca.

(KPW)



Besuch im September 2008 bei Vater und Tochter Puig.

(TH)



Wir beobachten Silvia beim Umstoßen des Hutes...

(TH)



Der frisch gärende Most des Jahres 2008...

(TH)



... und die dazugehörigen Traubenschalen.

(TH)



Keine leichte Arbeit,...

(TH)



das manuelle Umstoßen des Hutes...

(TH)



...spart den Gang ins Fitnessstudio.

(TH)



Hier wird klar, warum man den Hut auch als Kuchen bezeichnet.

(TH)



Der Hut – anfangs eine schwere, gar störrische Masse.

(TH)



Wein zum Anfassen...

(TH)



Um an den frischen Most zu gelangen, muss die Pipette fast ganz versenkt werden... (TH)



...et voila, ganz frisch angegoener Most des Jahrgangs 2008... (TH)



Yvonne Hartung kostet mit den Puig's.

(TH)



Das Süßeste, was es je zu kosten gab...

(TH)



Vielleicht lassen wir Silvia da lieber noch mal auf die Fässer steigen...

(TH)



... lassen sie ein paar 2007er Faßproben ziehen...

(TH)



... und geben uns dem weiteren Genuss in – sprachlos...

(TH)



...

(TH)



...

(TH)



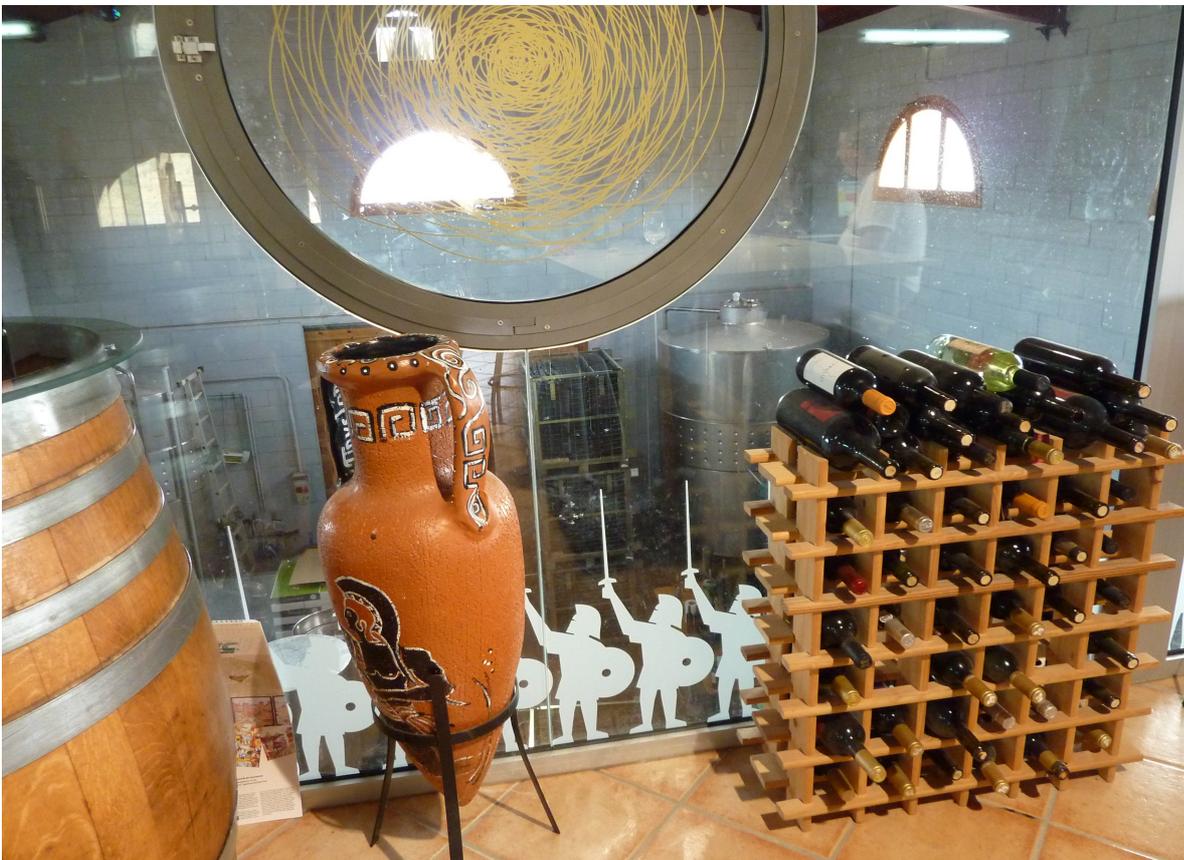
Verkostung zum 1. Tast amb Dones 2012.

(YH)



Besuch im März 2013 mit Norbert und Wera Kreuzer.

(N&WK)



Wera entdeckt immer gern kleine Details, wie hier die Erinnerung an griechische Mythologie.

(N&WK)



Silvia Puig stellt uns die aktuellen Jahrgänge vor.

(N&WK)