

# Gratallops

## Vinyes de Manyetes, S.L.

Gratallops

Telefon: -

Fax: -

Web: [\\_](#)

Mail: [\\_](#)

## Weine im Führer:

Solertia 2004 rot	92
Solertia 2006 rot	94
Solertia 2007 rot	95
Solertia 2008 rot	95
Solertia 2009 rot	95

## Winzer / Önologe:

René (III) Barbier, Fernando Zamora Marín

Der Manyetes -Weinberg ist eine der historischen Lagen in der Gemarkung Gratallops. In der Zeit des Engagements des flandrischen Weinhändlers Luc van Iseghem im Priorat in der ersten Welle der Pioniere (Clos – Weine) wurde hier der Clos dels Llops kreiert. Von Anfang an war René (III) Barbier hier der Kopf hinter dem Wein und so wunderte es auch nicht, dass er sich später um den Weinberg kümmerte. Manyetes war ihm Herzenssache, wenngleich der Kopf auch sagte, dass es zu viel sein würde. Aus diesem Grunde versuchte er immer wieder, das Projekt in andere Hände zu geben.

In der Zeit der Zusammenarbeit mit der Familie Sabado gab es neben dem Wein Manyetes erstmals auch den Solertia.

Im Jahr 2006 beschloss René (III) Barbier, die Grenache weitgehend aus seinem Wein Manyetes zu entfernen, die Manyetes Cuvée mehr auf die alten Carignan vom Herzstück des Manyetes Weinberges zu fokussieren. Was aber tun mit den zweifelsohne wunderbaren Trauben ?

In der Firma Glassconcept aus Barcelona wurde ein neuer Partner gefunden, der Interesse an einem Wein aus diesen Trauben zeigte.

So wurde 2006 der Solertia mit einem erhöhten Grenacheanteil geboren, nachdem es ihn bereits wenigstens in 2004 und 2005 als eine Art Zweitwein aus dem Manyetes- Weinberg gegeben hatte.

Die handverlesenen Trauben (55% Grenache und 15% Carignan von alten Reben des Manyetes Weinberges, ergänzt durch jeweils 15% Cabernet Sauvignon und 15% Syrah) reichten dabei nur für 1.000 bis 3.000 Flaschen pro Jahrgang. Der Ertrag liegt bei etwa 1000 kg / ha.

Der Wein wurde auch weiterhin auf Clos Mogador von René (III) Barbier und seinem Team hergestellt.

Nach einer doppelten Auslese am Selektiertisch wurde er langsam im offenen Holzfass vergoren und anschließend reifte er 15 bis 18 Monate im Barrique.

Vertrieben wurde der Wein von der Firma Glassconcept S.L. aus Barcelona, die sich auf rare Weine, Cavas und Olivenöl spezialisiert hatte.

Leider ist die Firma im Zuge der großen ökonomischen Krise in Spanien ab 2008 ebenfalls nach 2010 ins Strudeln geraten und mußte 2011 recht schnell abgewickelt worden sein.

Restbestände, die dort noch in den Kellern lagerten, wurden urplötzlich in spanischen Discount-Onlineshops regelrecht verramscht. René (III) Barbier äußerte sich 2012 darüber recht erbost, weil nun auch sein Name damit in Zusammenhang gebracht wurde. Er betonte, stets nur der Macher des Weines gewesen zu sein, sich aber nie um Vertrieb und Ökonomie bezüglich des Solertia gekümmert zu haben.

Gegenwärtig muss das Projekt als abgeschlossen betrachtet werden, bisher deutet nichts auf eine Zukunft des Solertia hin, auch wenn das Priorat damit leider für die Zukunft einen charakterstarken Wein verloren hat.

## **Weine:**

Solertia

PG : 4

## **Verkostungsnotizen:**

### **Solertia; 2004 rot;**

14,5°; 1.325 Flaschen

Runde 1 (blind): Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Offene, nicht all zu komplexe, eher fruchtbetonte Nase mit vielen roten Früchten und Schieferstaub, eine schöne Frische und gute Balance, aber nix zum wirklich Aufhorchen. Will eher noch etwas Zeit. Martinet Bru? 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tiefes dichtes Rot, Feine, eher zurückhaltende Nase. Nach einiger Zeit etwas rote Frucht und feine Mineralik. Am Gaumen dichte Frucht, betörende Mineralik, die den ganzen Gaumen auskleidet, feines Tannin, 93 VP

Runde 2 (blind): Schöne fruchtbetonte Nase, auch am Gaumen ein Mix aus roten Früchten und Stein, wobei ich erneut eher an Schieferstaub als an einen Schieferblock denke. Gute Balance, schöne Frucht, aber am Ende eher unverändert zum 1. Tag. Trocknet am Ende ein wenig. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr feine, mineralisch betörende Nase, Am Gaumen messerscharfe Mineralik, noch reichlich Tannin, das den ganzen Gaumen auskleidet. Langer mineralischer Abgang 93 VP

Runde 3: In der Nase heute deutlich nobler und feiner, wirkt heute dunkler. Auch am Gaumen heute deutlich besser. Der trocknende Eindruck ist heute weg. Insgesamt deutlich verbessert. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tiefe, sehr dichte, fruchtige Nase. Am Gaumen zupackend, feines Tannin, feiner Extrakt. Sehr langer Abgang. 93 VP

Runde 4: Bleibt auf dem Niveau von Runde 3 – macht inzwischen mehr Spaß als zu Beginn der Probe. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Nase unverändert zum Vortag. Am Gaumen heute sehr weich und geschliffen. Sehr gute Flasche, die beste, die ich bisher geöffnet habe. An den Vortagen aber insgesamt etwas besser. 92 VP  
(09/2014)

### **Solertia; 2006 rot;**

1. Tag (blind): Dunkles Schwarzrot mit tollem Funkeln. Anfangs verhaltene, erst leicht offene Nase, legt aber mit Luft zu. Am Gaumen eine schwarze Explosion. Schwarzkirsche, Heidelbeere, Brombeere, sehr samtenes Tannin. Dieser geschliffene Rubin ist frisch und sehr trinkig, zeigt einen guten Extrakt und gute Stoffigkeit, auch eine schöne Länge. Ein großer Wein, der eine Gänsehaut macht. 95+/100 Th.

2. Tag (blind): Komplexe, offene und vielschichtige Nase, sehr harmonisches Ganzes. Elegant, aber auch viel Druck am Gaumen. Hinsichtlich seiner Frische und seiner Eleganz ein Muster seines Jahrgangs. Ebenso verbessert. Große 96+/100 Th.

3. Tag (blind): Tolle Nase! Sehr ausgewogener und eleganter Wein. Eine große Harmonie... 96+/100 Th.

4.Tag (offen): Ein Muster des Jahrgangs. Frische Frucht und Eleganz. Große 96+/100 Th.  
(04/2010)

14,5°; Trauben aus dem Manyetes – Weinberg; Gesamtmenge 1.000 Flaschen.

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Die Nase tief und dunkel, leicht offen, legt mit Luft deutlich zu, Sägewerk für Holunderbäume. Wird immer nobler. Am Gaumen sehr klar und geradeaus, gut zu trinken, aber wenig Spannung. Wirkt etwas getrimmt – aber das auf guter Basis dunkler Frucht Dazu eine Tafel Bitterschokolade. Recht langer Nachhall. 93+ Exzellenter Wein.

Runde 1 (blind): Feine, sehr sanfte Nase, schwarze Frucht, feine Schokolade, am Gaumen sehr feine Frucht, Vollmilchschoko, feiner Extrakt, schön zu trinken. 93 VP

Runde 2 (blind): Legt in der Nase an Intensität zu, am Gaumen unverändert, aber er gewinnt an Komplexität der Aromen. Daher insgesamt ein leichter Zugewinn. Macht Spaß. 94+ Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Sehr betörende Nase, am Gaumen feiner Extrakt, bleibt schön am Gaumen haften. 94 VP

Runde 3 (offen): Schöne offene Nase, am Gaumen viel Frische und Mineralik, mehr Charakter als zu Beginn, das Manyetes Terroir kommt gut raus. Qualitativ wie in der 2. Runde. Gute Länge. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen): Tiefe und sehr betörende Nase, am Gaumen sanft und elegant mit feinem Extrakt, süße Frucht, Vollmilchschokolade, feiner langer Abgang. 94 VP  
(10-12/2016)

### **Solertia; 2007 rot;**

Ein neuer Wein, der 2006 erstmals aus dem Manyetes – Weinberg in Verbindung mit 50 Jahre alten Grenache Reben produziert wurde. Er ist auf den Punkt gebracht sexy, verführerisch und elegant und zeigt viel Frucht. Ein neues Kind, gleich mit großem Einstand... 95+/100 Th-

Spaß auf extrem hohem Niveau, schon sehr trinkig, elegant und doch dicht. Etwas fruchtbetonter als der Manyetes. 95+ VP (05/2009)

Ein warmer Wind, der über die Llicorella streicht, dazu eine dunkle und sehr ausbalancierte Frucht, langer und tiefgründiger Abgang, sehr mineralisch (Manyetes halt!) aber auch fruchtig. Steinbeißerfruchtspaß!

Er vereint alle guten Attribute des 2007er Jahrgangs und ist, was er bereits letztes Jahr zur Fira war - groß! 96+/100 Th.

(02/2010)

Blind: Leicht offene Nase, dunkle Frucht, nicht all zu komplex, aber mit einer leichten Kakaonote. Am Gaumen füllig, gute Balance zwischen Fruchtsüße und Säure, leichter Schokoladenton. Angenehm zu trinken, aber ohne wirklichen Tiefgang und Größe. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind: Zunächst betörend frische Nase, die aber mit der Zeit immer reifer wird und dann fast schon breit wirkt. Am Gaumen zupackend, schöne Frucht, noch etwas unharmonisch, bleibt lang am Gaumen. 90+ VP

2 Tage später offen nach verkostet: Noble, etwas geöffnetere Nase, fleischige Kirschfrucht. Sehr Harmonisch, legt in der 2. Verkostung deutlich zu. Braucht noch viel Zeit, um sich zu finden. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

6 Tage später offen nach verkostet: Heute nobel und von schönem Parfüm, macht am Gaumen sehr viel Spaß und zeigt sich von seiner harmonischen Seite. Wenn man ihn derzeit nur über ein oder zwei Tage beobachtet, neigt man dazu, ihn zu unterschätzen. Körniges bis samtenees Tannin, schön ausgefeilt zwischen Fruchtsüße und Fruchtsäure. 94+/100 Th.

Exzellenter Wein.

(07/2010)

14,5°; Trauben aus dem Manyetes -Weinberg; 1.000 Flaschen

Runde 1 (blind): Schwarzrot, undurchdringlich. Sehr noble, dunkle und extrem feine Nase, schön frisch und jugendlich wirkend. Heidelbeere und Holunder, schwarze Früchte als Programm. Macht immer mehr auf und wird immer verführerischer. Am Gaumen wunderbar frisch und nobel, sehr dicht und komplex mit Druck, zugleich aber finessenreich und elegant. Eine schnittige und eindruckliche Mineralik, ein Wein, der noch viele Reserven hat, aber schon jetzt nahe der Perfektion ist. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Heute im Vergleich zu den Mas Martinet Weinen läßt er ein paar wenige Federn, d.h. Die Nase ist hier etwas weniger offen. Am Gaumen aber top und an die erste Runde anschließend. Gänsehautgarantie. Schwarze Kühle als Programm. Sehr trinkig und noch immer mit Reserven. Viel Druck, aber auch Eleganz. Was für ein Wein... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Noch immer sehr frisch und mineralisch. Noch immer sehr viel Tiefe. Baut mit dem Schlürfen sehr viel Druck auf, zeigt sich aber heute auch minimal trocknend am Gaumen, was zu einem Punkt Abzug führt. Dennoch bleibt es ein grandioser Wein.

97+/100 Th. Weltklassewein.

(10-12/2017)

Runde 1 (blind): Dunkle und sehr betörende Nase, Schiefermineralik, schwarze Kirschen, Marzipan, entwickelt sich prächtig im Glas, ein Riechtraum, sehr fein und elegant. Am Gaumen sehr feine rote Frucht, feine Säure, schiefermineralisch, legt sich sofort an Zunge und Gaumen, feines Tannin, jugendlich mit viel Potential und Grip, macht aber durchaus schon sehr viel Spaß. 96+ VP

Runde 2 (blind): Sehr betörende Nase, wunderbare Schiefermineralik, sehr elegant mit feiner roter Frucht, Kräutern, leichte Noten von Graphit, gefällt mir ausnehmend gut. Am Gaumen feine rote Frucht, feine Säure, sehr harmonisch, feines Tannin, betörender Trinkfluss. Macht so viel Spaß und hat doch noch Potential. 96+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Wunderbar mineralische Nase, sehr elegant und betörend. Am Gaumen sehr fein und elegant mit feiner Säure, Mineralik, schöner Extrakt, feines Tannin. Hat noch Reserven, macht aber auch jetzt schon viel Spaß. 96+ VP

(10-12/2017)

### **Solertia; Vi de la Vila de Gratallops; 2008 rot;**

Öffnet sich zunächst langsam, kommt dann aber sehr einladend mit typischer Grenachefrucht und rauchigen Noten. Fleischige Tannine, Schwarzkirschen kauen und deren Kerne lutschen... Große 95+/100 Th.

92+ VP

(05/2010)

Blind: Sehr nobel, fast anspringende dunkle Nase, Bitterschokolade und schwarze Frucht, ich vermute einiges an alten Carignan in der Cuvée. Dieser auch von der Farbe her sehr dunkle Wein hat einen schönen Duft – ein richtiger Nasenwein. Erzeugt Gänsehaut beim Trinken, am Gaumen auffallend ist eine leichte Süße, aber alles ist sehr gut verpackt und in äußerster Harmonie. Leichtgewichtig für das Priorat, aber mit welcher Tiefe und Trinkigkeit. Großer Wein. 96+/100 Th.

Blind 2. Tag: Tiefe, schwarze Gänsehautnase, so eine, die gern komplett im Glas verschwinden möchte, um den Nektar aufzusaugen! Das richtig große Nasenkino setzt sich auch am Gaumen fort, wenn man sich denn traut, zu trinken. Grenache-Süße und Llicorella – Mineralik in perfekter Verbindung, was für ein außergewöhnlich schöner Moment. Ein Wein, den wohl niemand spucken möchte und der eine Benchmark für den Jahrgang setzen kann. Großer Wein. 96+/100 Th.

4. Tag (offen): Dieser Wein macht auch nach vier Tagen noch eine Gänsehaut, an der Nase, wie am Gaumen. Üppig, komplex, am Gaumen recht voll und dennoch sehr elegant. Und über alle Maßen trinkig. Könnte sich bei weiterer Entwicklung in Richtung Weltklasse bewegen. 97/100 Th.

5. Tag (offen): Wie auch am Tag zuvor der souveräne Rundensieger. Der Abstand zum La Fuina wird zwar knapper, aber er behauptet sich. Am Freitag gleichauf mit La Fuina, aber es gibt keinen Verlierer, sondern zwei Gewinner. 96+/100 Th.  
(01/2011)

Blind 1. Tag: Sehr dunkle, noble und schwarze Nase, öffnet sich mit Luft, am Gaumen sanft mit dann deutlich mineralischem Druck, noch recht wilde Säure. Lang. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Offene Nase, wirkt relativ kühl, wird mit dem Schwenken komplexer, sehr veränderliche Nase mit flüchtenden und wiederkehrenden Aromen. Am Gaumen durch die Schieferpräsenz präziser und greifbarer. Vom Typ her sehr klassischer Steinbeißertyp. Lang. Könnte was aus dem Manyetes Weinberg sein. 96+/100 Th. Groß.

4. Tag (offen verkostet): Heute sehr stoffig, aber auch mit Finesse, noch immer ist es ein erzählender Wein, dem man die Handschrift des Hauses Barbier (Clos Mogador und Manyetes) anmerkt. Noch immer ist er veränderlich in seinem Ausdruck, aber genau dadurch spannend und faszinierend. Heute eine dunkelhäutige Schönheit mit großen Verführungskünsten, warmherzig und von guter Figur... Auch die Herkunft aus dem Manyetes Weinberg („Manyetes, das ist der Fels“) wird nicht verleugnet. 96+/100 Th. Großer Wein.

8. Tag (offen verkostet): Manyetes, das ist der Fels – dies gilt auch heute noch, sehr tief, sehr dunkel und nobel. Kann gut lagern. Zeigt sich auch nach 8 Tagen noch groß. 95+/100 Th. Großer Wein.

11. Tag (offen verkostet): Immer noch sehr komplex, viel Stein – aus dem Manyetes Weinberg halt... Bleibt auf dem Niveau der letzten Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(07/2011)

Tag 1 – blind: Noch etwas sehr verschlossen, warme, fast likörige Aromen dominieren am Beginn, am Gaumen etwas rustikale und körnige Tannine, viel mineralische Säure auf dunkler, kirschiger Frucht, im Abgang wieder eher likörig wirkend. Macht dann im Laufe der Zeit etwas mehr auf und zeigt Kampfbereitschaft. Ein Steinbeißerwein von einem sehr mineralischen Terroir...? 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2 – offen: steigert sich zum Vortag deutlich, die Luft hat sehr gut getan. Für den Jahrgang recht füllig wirkend, Eine Schokoladennote verbindet sich mit dem Eindruck reifer Grenachefrucht. Nach wie vor ein Steinbeißerwein, inzwischen wissen wir, warum. Manyetes halt. Bleibt aber dennoch derzeit hinter den Erwartungen zurück. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Nochmals deutlich besser als am Anfang der Probe, Luft tut ihm richtig gut. Jetzt fängt er an, langsam richtig Spaß zu machen, selbst wenn die Nase noch etwas „hängt“. Am Gaumen geht die Post ab. Druck und inzwischen auch Eleganz und deutlich mehr an Tiefe als zu Beginn. Durchaus Größe zeigend. 95+/100 Th.

Tag 8: Inzwischen enttäuscht er nicht mehr, sondern zeigt sich wie 3 Tage zuvor groß. Gehört auch zu den Weinen, die nicht für den schnellen Genuss gemacht sind. 95+/100 Th.  
(07/2012)

14,5°; aus dem Weinberg Manyetes; 3.200 Flaschen total

Tag 1: Gewinnt mit Luft an Tiefe und Charme. Sehr ausgewogen, komplex und elegant. Schon eine andere Liga, als die beiden Flightpartner.- vom Charakter her sinnlich weiblich. Schöne Länge. 95+/100 Th. Großer Wein

Tag 2: Unverändert. Sehr schön! Ausgewogen und tief, macht beim Trinken schon eine leichte Gänsehaut. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Legt insgesamt noch etwas zu, Finessenreich mit Tiefe und Rasse, bleibt ein eher femininer Wein, aber hat auch einen schönen mineralischen Biss. 96+/100 Th.  
(02/2014)

Tag 1 (blind): Sehr dunkles Rot mit funkelndem Kern. In der Nase schwarze, dunkle Aromen, noch etwas eingerollt, öffnet sich aber mit Luft. Am Gaumen nobel und kühl, Brombeere und Heidelbeere, Kaffee. Baut mit dem Schlürfen Druck am Gaumen auf, zeigt eine belebende und mineralische Frische und Schwarzwälder Kirschkuchen. Langer schiefriger Nachhall, sehr ausgewogen. Sehr harmonisch und elegant, überrascht für den Jahrgang sehr positiv und macht sogar eine leichte Gänsehaut. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Unverändert. Für den Jahrgang ganz großes Kino. Hat sich sehr toll entwickelt dieser oft unterschätzte Wein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4 (offen): Unverändert. Steht wie eine Eins im Glas. Bringt ständig neue aromatische Facetten, ein typischer „Erzählwein“, wie ihn fast nur René Barbier Senior machen kann. Beeindruckt auf ganzer Linie. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 6 (offen): Unverändert. Wurde leider in Spanien nach der Insolvenz von Glassconcept, dem Vertriebspartner für diesen Wein, regelrecht verscherbelt, beweist aber jetzt, das er auch seinen normalen Preis nicht nur wert ist, sondern das er auch dafür noch ein gutes PGV besitzt. Einer der Besten in 2008. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(04/2017)

14,5°; 3.200 Flaschen

Runde 1 (blind): Kühle Noblesse und Druck am Gaumen. Sehr ausgewogen bei eher leichtem Körper und mit packender mineralischer Faust. Will noch Zeit haben. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Dichte schwarze Frucht, betörende Mineralik, die Nase explodiert förmlich unfassbar! Nasentier! Am Gaumen sehr elegant, dichte Mineralik, betörend, sehr feines Tannin, mächtiger Extrakt, genial, sehr fein mit langem Abgang. Großartig! 95+ VP

Runde 2 (blind): Legt in der Nase zu, öffnet sich und wird nobler. Würzig und kühl am Gaumen, wirkt ebenso noch sehr jung. Dicht und mineralisch bei eher leichtem Körper. Sehr frisch. Liegen lassen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Herrliche dunkle und mineralische Nase, sehr betörend. Am Gaumen elegant, schwarze Frucht, dichte Mineralik, sehr feines Tannin, extraktreich mit feinem Tannin und sehr langem Abgang. 95+ VP

Runde 3 (offen): Sanftes, sehr verführerisches Näschen, heute am Gaumen ebenfalls sehr rund, eher leicht, aber mit schöner Tiefe, fein und verführend. Bestätigt den Eindruck der 2. Blindverkostung. 95+/100 Th. Großer Wein.

Nase einfach nur Priorat Rock n' Roll, wie betörend und genial. Am Gaumen sehr dichte Mineralik, schwarze Frucht, feines Tannin, toller Extrakt, feines Tannin, hat noch Potential. Schöner langer Abgang. 95+ VP  
(10-11/2018)

**Solertia; Vi de la Vila de Gratallops; 2009 rot;**

In der Nase etwas würzige Noten, orientalischer Basar und dunkle Kirschen. Eine wunderbare Expression der alten Grenache, eine sehr volle Frucht und ein sehr mineralischer Abgang am Gaumen. Man spürt förmlich den Fels des Manyetes Weinberges im Mund. Ein Wein, der sehr viel Spaß macht und dessen Tannin auf eine sehr gute Lagerfähigkeit verweist. Viel Finesse und Frische, er gleicht sich qualitativ dem Manyetes immer mehr an.  
95+/100 Th. Groß.  
(05/2011)



**Solertia; rot**



Impressionen von der Fahrt in den Manyetes Weinberg im Mai 2010.

(YH)



Blick hinüber zum Carignan Costershang, woher die Trauben für den Manyetes kommen.

(YH)



Wo wir stehen, ist Grenache angepflanzt.

(YH)



Diese Trauben finden wir seit 2006 größtenteils im Solertia wieder,

(YH)



Auch der Hang gegenüber gehört noch zur Manyetes – Lage. (YH)



In Kürze werden wir mit dem Allradfahrzeug dort hoch fahren. (YH)



René (III) Barbier erläutert uns den Manyetes – Weinberg.

(YH)



Inzwischen sind wir am einst gegenüber liegenden Hang.

(YH)



Zartes Grün...

(YH)



... - so schön ist der Mai.

(YH)



Auf dieser Seite des Hanges...

(YH)



... haben wir hauptsächlich Cabernet Sauvignon und Syrah, aber auch Grenache.

(YH)



Frühlingsstimmung.

(YH)



Der Manyetes – Weinberg ist durch besonders karge Vegetation gekennzeichnet.

(YH)



Manyetes, das ist der Stein...

(YH)



Vereinzelt nur finden wir hier Blumen und Kräuter.

(YH)



Der Schieferboden ist sehr dominant.

(YH)



Am Horizont sehen wir das Dorf Gratallops.

(YH)



Aber auch zur Montsant-Felsenkette schauen wir von hier aus.

(YH)