

La Morera de Montsant

Ainat Vinum

C/ La Bassa, 7 bzw 2
La Morera de Montsant

Telefon: 977827127 bzw. 609486839

Fax: -

Web: (www.ainat-vinum.com)

Mail: ainatpriorat@yahoo.es

Wein im Führer:

Clot del Cirer 2004 rot 92

Winzer / Önologe:

Coia Miró Miró

Ein junger Celler, der 2006 erstmals seinen 2004er Clot del Cirer verkaufte, wir waren von dem Wein sogleich sehr angetan. Ein sehr schöner Einstand bei einem der besten Preis – Genuss – Verhältnisse im Priorat.

Wir wüssten zu gern besser, wer dahinter steckt, aber die Informationen bleiben bislang rar, selbst aus der kleinen Webseite, die nur in Katalan geschrieben war, ging nicht viel mehr an Information hervor. Angeblich soll es sich um jemanden handeln, der normalerweise seine Trauben an Ametller verkauft und der lediglich aus dem 2004 seinen eigenen Wein in die Flasche gebracht hat.

Immerhin konnte man aber den Clot del Cirer dort direkt in der Webseite bestellen. Diese Webseite ist allerdings nicht mehr aufrufbar.

Es sind wohl allerdings Flaschenvarianzen möglich. Nach Aussagen anderer Weinfreunde fiel der Wein mehrfach negativ auf. Wir können diese Aussagen bislang nicht nachvollziehen. Allerdings ist auch der Stil des Weines recht kontrovers und gefällt je nach Vorlieben eher unterschiedlich.

Es lassen sich auch Quellen finden, über die ein 2008er Clot del Cirer angeboten wurde. Gesehen haben wir diesen oder auch andere Jahrgänge außerhalb des 2004er bislang nirgendwo.

Weine:

Clot del Cirer

PG : 1

Verkostungsnotizen:

Clot del Cirer; 2004 rot;

Noch einmal sind wir in La Morera, quasi eine Kopie des davor verkosteten Coma d'en Romeu 2003 mit mehr Mineralität und weniger Intensität der Aromen, gutes Potential und ebenso tolles PGV, 93+/100 Th.

Schiefer pur, mittellang 92 VP

(04/2006)

Zu Kaninchenschenkeln mit katalanischem Gemüse.

Wooww!!! Hier kommt ein wahrhaft bezahlbarer 2004er (Klasse 10-15 €) mit großen Ambitionen! Auf dem Etikett ist der Herkunftsort, das wunderschön gelegene La Morera de Montsant vorn direkt oberhalb der DOQ-Bezeichnung angegeben. Ist man auf dem Weg, die Herkunftslagen im Priorat genauer zu definieren?

Sehr dunkel im Glas, deutliches Depot (ungefilterter Wein), reicher üppiger Duft, ein Nasenschmeichler. Zu den Noten nach dunklen Früchten und dem Gewürzbasar kommen zu späterer Stunde (undekantiert, mit ca. 4 h angetrunken und weitere 3 damit Zeit gelassen) Herrenschokolade und Arabica - Kaffee dazu, sehr nobel, komplex und harmonisch. Kein bäuerlicher Zweitwein, sondern ein feiner eigenständiger Tropfen mit unglaublichem PGV. Wäre die Länge noch besser, würde er dem 2003er Vall Por Konkurrenz machen, aber auch so ist er nicht all zu weit davon entfernt.

Außergewöhnlich gute 94+/100 Th.

(04/2007)

14°

Tag 1 (blind): Dunkles Kardinalsrot, an dem Richelieu seine Freude gehabt hätte. Eröffnet sofort mit einem hellen Glockenspiel aus Porzellan, sündig anspringend offene Nase, dunkle Kirschen an einem trockenem Kräutersud (eher Medizin-Essenz als Likör), es wabert wie in einem Hexenkessel. Wirkt dabei kühl und etwas grenachelastig. Ganz tief. Am Gaumen zunächst leicht wirkend, aber Vorsicht, er beherrscht Karate und Judo. Schnittige Mineralik und wird beim langen Schlürfen am Gaumen immer voller. Hat etwas Geheimnisvolles und wieder kommt das Glockenspiel zurück. Dabei gänzlich kühl, kantig und trocken wirkend. Äußerst interessant. Schöne Länge. Vermutung: Clot del Cirer, aber dann aus einer Top-Flasche. 95+/100 Th.

Tiefes, dichtes, dunkles Rot.

Feine, elegante Nase, die sich mit Luft schnell öffnet, dann betörende rote Früchte, kandierte Kirschen und ganz feine schiefriige Mineralik. Verändert sich mit mehr Luft, schwarze Oliventapenade, würzig. Großartig!

Am Gaumen frisch, Kräuter, wenig Frucht, feine Säure, ganz feines Tannin, bleibt schön am Gaumen haften. Die Nase verspricht etwas mehr als der Gaumen hält. Für einen Priorato eher schlanker Wein. Clot del Cirer? 91 VP

Tag 2 (blind): Immer noch die total offene, irre Kräutersudnase, sehr anspringend und dicht, in verrückter Art komplex und vielschichtig. Am Gaumen ein Schieferblock, extem mineralisch, aber alles andere als karger Fels, hier blühen jede Menge Kräuter und Blumen, dazu wachsen wilde Himbeeren. Nach wie vor schnittig und kantig, nicht all zu füllig vom Körper her, aber mit Muskeln und von schöner Länge. Kein Konsenzwein, dazu ist er zu schräg, aber in dieer Flasche hier begeisternd. Unverändert zum ersten Tag. 95+/100 Th.

Wunderbar mineralische Nase, frisch und betörend.

Am Gaumen heute ein eher karger Eindruck, null Frucht, etwas Kräuter, feine Würze, insgesamt

etwas eindimensional.

Als Essensbegleiter sicher in Ordnung, solo getrunken nicht der große Spaß. 88 VP

Tag 3: Unverändert zu Tag 2, noch immer duftig und kräuterwürzig und sehr schön zu trinken. 95/100 Th. Großer Wein.

Die Nase wie an den beiden Vortagen tadellos, dicht, sehr mineralisch geprägt, feine Kräuter.

Am Gaumen sehr schlank, präsen Säure, schön zu trinken, feiner Nachhall.

Dank der wirklich sehr schönen mineralischen Nase. 89 VP

Tag 5: Im Kern des Charakters des Weines unverändert, aber weniger üppig und „braver“, aber immer noch unerwartet gut. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Unverändert sehr schöne Nase, aber der Gaumen kann da nicht ganz mithalten. Guter Trinkfluss. 89 VP

(09/2014)