

La Morera de Montsant

Maius Viticultors

Carr. De Morera s/n
La Morera de Montsant

Telefon: 936752897; 696998575
Fax: ?

Web: www.maiusviticultors.com

Mail: maius@maiusviticultors.com

Weine im Führer:

Maius 2004 rot	93
Maius 2006 rot	92
Maius Assemblage 2007 rot	91
Maius Assemblage 2011 rot	90
Maius 2011 rot	94
Maius Assemblage 2014 rot	93
Maius 2014 rot	94

Winzer / Önologe:

Josep Gómez Puig; Juan & Eloi Milá

Josep Gómez Puig besitzt ein Restaurant und einen Weinladen in Sant Cugat del Vallès. 1998 kaufte er in der Gemarkung La Morera de Montsant 22 ha Land auf Böden, die zur Hälfte aus Llicorella, zur anderen aus einem Llicorella – Kalksteinkonglomerat Gemisch bestehen. Es handelt sich hier um die hochgelegene Parzelle Barranc de la Bruixa.

9 ha hat er davon seit 2000, 2001 auf neu angelegten Terrassen mit Cabernet Sauvignon, Grenache, Carignan und Syrah bepflanzt. Der Boden wird gegenwärtig auf biologische Bearbeitung umgestellt. Auch das Behalten ökologischer Inseln mit Wald und Garrigue ist ihm wichtig. Auf seinem Besitz sind Hasen, Wildschweine, Füchse und Rebhühner heimisch.

In dem ärmeren Boden stoßen die Wurzeln seiner Reben schnell tiefer. Er verzichtet auf künstliche Bewässerung und bekommt schon nach wenigen Jahren konzentrierte Trauben.

Er schneidet im Februar so spät wie möglich, um eventuelle späte Fröste zu umgehen. Ein zweiter Rebschnitt erfolgt im Frühjahr nach der Blüte. Das Halten von nur ein oder zwei Augen pro Pflanze bringt für ihn auch bei den jungen Pflanzen eine geringe, aber hochwertige Ausbeute an Trauben.

Die Trauben des 2003er Jahrgangs wurden noch verkauft, 2004 wurde der erste eigene Wein herausgebracht. Ab dem Jahrgang 2007 gibt es zwei Weine. Neu ist der Maius Assemblage, der in der Cuvée auch Cabernet Sauvignon dabei hat.

Juan und Eloi Milá sorgen als Önologen für bestmögliche Ergebnisse, wobei es für Josep Gómez Puig wichtiger ist, zu zeigen, dass man auch im Priorat preisgünstige und gute Weine erzeugen kann. Er verzichtete lange auf teure Investitionen, einen eigenen Prestigekellerbau und teures Marketing. Stattdessen erhält man bezahlbare Weine, die durch ein hervorragendes Preis-Genuss Verhältnis für die Verhältnisse des Priorats auffallen. Vinifiziert wurden die Weine bei Ametller. Hier besaß man drei 10.000 l, zwei 5.000 l und zwei 3.000 l Tanks. Bis zu 25.000 Flaschen könnten hier produziert werden, gegenwärtig ist man aber noch weit entfernt von diesen Produktionszahlen. Im Jahr 2011 wurde ein eigener kleiner, in den Berg integrierter Keller errichtet. Damit ist man nun weit unabhängiger.

Der Wein wird als Crianca in neuen und bis zu vier Jahre alten Fässern ausgebaut, der zweite Wein Maius Assemblage besteht zu 80% aus einem Vino Joven und zu 20% aus in neuem Holz

ausgebauten Weinen und wird noch günstiger verkauft. Es werden Fässer aus französischer und osteuropäischer Produktion verwendet. Die Weine setzen insgesamt mehr auf Eleganz als auf Kraft.

Weine:

Maius Assemblage (blaue Kapsel)

PG : 1

Maius (rote Kapsel)

PG : 1 - 2

Verkostungsnotizen:

Maius; 2004 rot;

Dunkel funkelndes Rot; klare Frucht, kühler, üppiger und geschliffener Duft, eingelegte Früchte und etwas Kaffee, enorm ansprechend, fast sexy, schmeckt nach Kaffee und Brombeere, blind nach Porrera vermutet. Gefällt mir sehr gut. Außergewöhnlich gute 94,5+/100 Th.

Auch am zweiten Tag ein toller Schnüffelwein, ein komplexes Riechtier, am Gaumen viel Mineralik, Würze, etwas pfeffrig. Mittlerer Körper. Ein schöner, eigenwilliger Wein mit Ecken und Kanten, außergewöhnliche 93/100 Th.

Kirschrot, etwas trüb, geheimnisvolle, geile Nase, die sich zunehmend öffnet, schöne Frucht, etwas spitze Säure, mächtig Tannin. Da geht noch was ! 92+ VP

Am Folgetag ein Schnüffelwein, Kirsche mit Kräutern, Kaffee und Schoko, schöne Frische, eigenwillig. 91 VP
(01/2008)

Maius; 2006 rot;

Dunkel funkelndes Rot. Schwarzkirsche, Holz, Schiefer, etwas Likör und ein Anflug von Schokolade, sehr frisch und saftig am Gaumen, Kirsche und Holunder, ein Wein zum Schlemmen. Sehr harmonisch, elegant und ausgewogen bei mittlerem Körper. 92,5+/100 Th.

Am nächsten Tag eine schöne, offene Nase, sehr typisch mit Mineralität, Kirsche, Würze und einem Hauch Likör. Schöne Frische und süßlicher Abgang. Ein präserter junger Wein mit Spaßfaktor und anständigem PGV. 92+/100 Th.

Klares Kirschrot, Kirsche, Zimt und Schiefer in der Nase, frische Kirschen mit präserter Säure, etwas kurz im Abgang, aber enorm trinkig und perfekt als Essensbegleiter. 90+ VP

Am nächsten Tag wird auch hier ein Stück Kirschkuchen mit Zimt auf einer Schieferplatte serviert, noch adstringierend, wird noch zulegen. 90+ VP
(01/2008)

Kardinalsrotes Gewand, offene, üppige Nase; Erdbeeren fast in Reinform, dann weitere rote

Früchte, Kirsche, Himbeere, auch am Gaumen wird die Frucht bestätigt, dann cremige Noten, mehr und mehr Mineralik, die Süße von Anfang wird durch frische Früchte überdeckt, sehr leckerer Trinkspaß, mittlere Länge. Sehr trinkig. Sehr gute 92+/100

Süßliche, üppige, erdbeerige Frucht in der Nase, schon sehr offen am zweiten Tag. Ernsthafter und dunkler am Gaumen, sehr schön entwickelt. Der Grundtenor vom ersten Tag bleibt.
Exzellenter Wein. 93+/100 Th. (04/2009)

Die volle Nase, sehr individuell, dröhnend, reif, üppig, animierend und komplex. Sehr harmonisch und recht elegant am Gaumen, aber auch mit Druck. Überzeugt mich mit großen 96+/100 Th.

Fruchtcocktail mit hervorstechender Brombeere in der Nase. Am Gaumen frische Johannisbeeren, eher auf der leichten Seite, macht Spaß. 91+VP

Erdbeerige, sehr offene Nase, Erdbeermus, Himbeere, nasser Schiefer. Ein toller Wein und ein Nasenspaß. Sehr harmonisch und der bislang trinkigste Wein der Verkostung, ebenso ein gastronomischer Wein, aber auch ein kompromisslos kompletter Priorat. Für Burgunderliebhaber unter den Prioratfans.
95+/100 Th.

Betörend fruchtige Nase, auch am Gaumen überzeugend, sehr harmonisch. 92+ VP
(04/2009)

1. Tag (blind): Dunkles und funkelnendes Rot. Offene Nase mit hauptsächlich verschiedenen Erdbeertönen, dazu nasser Schiefer. Am Gaumen bestätigt sich der Naseneindruck, hinzu kommen Gewürznoten und frisch getrocknete Kräuter, im Abgang auch ein leichtes Bittermandelaroma, welches aber nicht stört, sondern dem Wein noch einen Tuck mehr Komplexität verleiht. Finessebetont, insgesamt eher feminin und von verspielt eleganter Art. Sanft nachhallend mit einer leicht rauchigen Note. Vermutung: Maius?
Sehr gute 92+/100 Th.

2. Tag (blind): Offene, üppige Nase nach roten Früchten, hauptsächlich Himbeere, dazu viel Mineralik. Sehr frisch und pur bei mittlerem Körper, elegant und harmonisch. Verbessert sich auf exzellente 93+/100 Th.

3. Tag (blind): Sehr harmonischer Fruchtkorb mit Schiefer. Schöne Eleganz und sanfter Nachhall. 93+/100 Th.

4. Tag (offen): Bleibt unverändert ein exzellenter Wein bei 93+/100 Th. und bestätigt damit frühere Eindrücke. (04/2010)

Auch dieser Wein gibt sich sehr schön und sogar voller als die zuletzt probierte des selben Weins. In der Performance dominiert sogar diesmal die Mineralik, eine schöne Symbiose aus Stein und Kirschen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (09/2010)

Blind 1. Tag: In der Nase ebenfalls noch etwas verschlossener, leichte malolaktische Noten, macht dann aber noch etwas mehr auf mit Luft, dennoch vielleicht die am meisten zurück gesetzte Nase des Flights. Am Gaumen etwas süßliche Noten, mineralisch, leicht laktische Eindrücke, Kirschjoghurt, mittlerer Körper, relativ elegant und viel Mineralik am Gaumen, im Abgang Sauerkirsche und Schiefer, etwas rote Johannisbeere, recht ausgewogen und harmonisch, aber nicht all zu komplexe Noten, ich vermute ein eher etwas kleineres Kaliber. Sehr guter Wein. 91+/100 Th.

Blind 2. Tag: Üppige Nase, heute sehr offen und komplex mit süßlicher Grenache Frucht, auch am Gaumen sehr stimmig – wiederum süße reife Frucht, helle Süßkirschen und Glaskirschen. Mittlerer Körper, elegant. Ich vermute den Maius. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen 4. Tag: Unverändert exzellenter Wein. 94/100 Th.

Offen 5. Tag: Baut langsam etwas ab, weniger frisch und rund heute in der Nachprobe. 92/100 Th. (07/2011)

Tag 1: Er beginnt mit einer leicht offenen rotfruchtigen Nase, etwas süßlich – likörig wirkend, dazu Schieferstaub. Am Gaumen sehr harmonisch, mittengewichtig und elegant, er wirkt nahezu burgundisch. Leider ist er nicht all zu lang, lässt sich aber schon sehr schön trinken. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Er nimmt sich heute etwas zurück und geht heute sehr in die rotfruchtige Richtung mit Anklängen an Sauerkirschen und rote Johannisbeeren, dazu eine dominante Schiefermineralik. Er peitscht heute ein wenig den Gaumen aus. 91/100 Th.

Tag 3: Heute wieder wesentlich harmonischer, die Säurespitze des 2. Tages ist eingeschmolzen, die Frucht kommt wieder klarer heraus. Insgesamt heute am Besten, was wohl auf weiteres Potential schließen lässt. 93/100 Th. Exzellenter Wein am 3. Tag. (01/2012)

Tag 1: Erdbeeren und Himbeeren dominieren in der offenen Nase, dazu eine schöne Llicorella – Mineralik, am Gaumen schnittige Mineralik und eine schöne klare Frucht, mittlerer Körper und sehr gut zu trinken, grenachedominierte Noten, schöner Nachhall. Exzellenter Wein. 93/100 Th.

Auch hier am 2. und 3. Tag mit dem Porrera Vi Negre gleichauf (jeweils 93/100 Th.) und sich selbst treu bleibend, am vierten Tag bleibt er hinter dem Basiswein von Sangenis I Vaque leicht zurück. Noch immer eher Erdbeeren und Himbeeren, dazu Llicorella – Schiefer, aber noch glattgebügelter und trinkig, aber auch etwas langweilig – professionell... 91/100 Th. (09/2012)

Während der Party auf Burg Rabenstein am 19.01.2013 ohne weitere Notizen mit 93/100 Th. bewertet – Exzellenter Wein.

Sehr reife Nase, zimtig, am Gaumen feine Frucht und Mineralik. Leicht austrocknend. 90 VP (01/2013)

Auf den Punkt dekantierte Flasche – nach 13 Tagen getrunken. Super intakt, offene rotfruchtige Nase. Am Gaumen kommt noch nasser Schiefer hinzu, sehr schöner Trinkfluß und tolle Frische, ein sehr typischer 2006er und bislang vielleicht noch nie so überzeugend getrunken wie jetzt diese Flasche hier. 94+/100 Th Exzellenter Wein. (02/2013)

Tag 1: Intensive helle Erdbeernase, üppig in den Aromen, aber leicht vom Gaumengefühl. Ein weiblicher Wein mit zärtlicher Erdbeere und heller Kirsche. Elegant und burgundisch. Langer Nachhall nach Erdbeereis. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Legt ebenso zu, dunklere Noten, elegant und sehr harmonisch. 94+/100 Th.

Tag 3: Bleibt unverändert. Sehr schöner runder Wein, der mir Spaß bereitet. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Noch immer Spaß im Glas. Schön rund. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(06-07/2013)

13,5°; aus den Trauben des eigenen Weinbergs in der Lage Barranc de la Bruixa.

Tag 1: Erdbeere trifft Mineralik, schöner, geschliffener Wein, frisch. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Erneut Erdbeere und Schiefer, heute süßer wirkend, frisch und rund mit einer gewissen Spannung. Legt ebenfalls zum 1. Tag zu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Mehr Tiefe und Substanz, insgesamt unverändert zur 2. Runde. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Legt an Ausdruckskraft und Aromenvielfalt zu. Jetzt wunderbar zu trinkender grenachelastiger Wein mit einer Melange aus Erdbeeren, Walderdbeeren, hellen Kirschen, Kräutern und Schiefer. Gute Balance. Überraschend gute Entwicklung bei diesem Wein mit seinem sehr guten PGV. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2015)

13,5°; Trauben aus der Einzellage Barranc de la Bruixa

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Tolle, sehr offene und tiefe Nase.

Schokoladenfrüchte, Am Gaumen sehr sanft und superelegant, Süße, reife Frucht, von Zartbitterschokolade umhüllt. Wird beim Schlürfen immer voller. Schieferstaub im Nachhall. Purer sündiger Trinkspaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Sehr fein verwobene Nase, Am Gaumen rote Frucht, präsen Säure, zupackende Mineralik, schlank mit feinem Extrakt. 92 VP

Runde 2 (blind): Vielleicht nicht mehr ganz so exzessiv, aber noch immer großes Kino. Bleibt am Gaumen haften. Dunkle und noble Frucht, sehr klar. 95+ /100 Th.

Runde 2 (blind): Feine anspringende und betörende Nase. Am Gaumen dicht, schwarze und rote Frucht, feiner Extrakt, sehr schön zu trinken. 93 VP

Runde 3 (offen): Anfangs erst leicht offene Nase, legt dann mit Luft zu und wird feiner und intensiver. Kirschsuppe mit Vanilleklößchen, mineralisch mit schöner Frische, wirkt heute kühl und nobel. Sehr klar und geradeaus. Gut zu trinken. Schokoladig steiniger Nachhall. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen): Feine, mineralisch betörende Nase. Am Gaumen feine Frucht, frisch, feine Mineralik, feiner Extrakt, eher schlank mit feinem Abgang. Sehr schön zu trinken. 93 VP
(10-12/2016)

Maius Assemblage; 2007 rot;

13,5°; aus der Einzellage Barranc de la Bruixa

Der hellste der Serie von vier 2007er Basisweinen mit dunklem Burlatkirschrot zeigt bereits kurz nach dem Öffnen eine offene, süßliche Nase nach warmer Fruchtsuppe aus roten Früchten und warmem Schiefergestein. Auch am Gaumen finde ich diese Fruchtsuppe wieder, in der reife Kirschen und rote Johannisbeeren dominieren. Die fruchtige Säure ist ein interessanter Gegenpol zum süßen Nachhall. Sehr interessanter, durstlöschender Wein, unkompliziert und mit der typischen 2007er Süße. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Am zweiten Tag weniger süß, ernsthafter als am ersten Tag, sehr harmonisch und mit reifer Frucht. Super PGV. Ich bleibe bei sehr guten 92+/100 Th.

Am dritten Tag nimmt er sich etwas zurück, die Säure verstärkt sich, aber noch immer wirkt er harmonisch und zeigt sich als guter Essensbegleiter. 91/100 Th. Unter normalen Bedingungen dürfte es schwer fallen, den Wein über zwei Tage zu trinken, er gibt sich sofort hin und verführt den Durstigen. Das Glas droht, immer zu schnell leer zu werden. (04/2009)

Offene fruchtbetonte Nase, ein Korb frischer, knackiger Früchte. Süßkirsche und schwarze Johannisbeere auf einem Schiefertablett. Nicht all zu konzentriert und komplex, aber sehr gut zu trinken. Macht Spaß. Sehr gute 91+/100 Th. Für den Maius Assemblage wäre das ein sehr schöner Erfolg.

Balsamische Noten, schöne Konzentration, Karamell und Vanille. Sehr elegant am Gaumen, wirkt noch etwas verschlossen, dunkle Früchte: schwarze Johannisbeeren und Brombeeren. Mittlerer Körper, sehr trinkig. 91+ VP

2. Tag: Schöne und zum Genuss auffordernde Nase. Ein sehr eleganter und trinkbereiter Spaßwein, dessen Betonung auf einer Frucht in Joven-Stil liegt. Schmeckt so, als hätte er gar keinen oder nur geringen Fassausbau gehabt, ich vermute den Maius Assemblage. Sehr stimmiger Wein. Exzellente 94+/100 Th.

Feine Frucht, kandierte Früchte, Rhabarber, in der Nase. Am Gaumen wieder Rhabarber, präsent Säure, sehr trinkig. 91 VP (01/2010)

Tag 1 (blind): Üppige, offene Nase, ebenfalls Eleganz zeigend. Eine süßliche grenacheorientierte Frucht macht ein Wiedererkennen einfach. Etwas weniger Druck und Tiefe als beim Peites, noch gute Tanninreserven bei einem fast seidigen Tannin. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Bestätigt den 1. Tag, die Nase ist nicht mehr ganz so üppig, aber ein super schöner Gaumen gleicht das aus. Hat sich toll entwickelt. Wer bei diesem Basiswein für kleines Geld zugelangt hat, kann sich jetzt freuen. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Nicht mehr die Spannung wie an den ersten beiden Tagen, aber immer noch eine schöne Nase und am Gaumen eine feine Grenachefrucht – Erdbeeren und Himbeeren. Trotz der Mineralik des Schiefers ist er sehr sanft am Gaumen. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 4: Wie am 3. Tag – trotz der eingebüßten Spannung macht er noch immer viel Spaß. 92/100 Th. Sehr guter Wein mit einem sehr guten PGV. (06/2012)

Der Wein überzeugt erneut wie schon bei der letzten 2007er Probe. Er ist wunderbar zu trinken und passt gut zum Kichererbsentopf. Ein sehr solider Wein zum für das Priorat kleinen Preis, der allerdings leider schon lange ausverkauft ist. Ich gebe sehr gute 92/100 Th. (08/2012)

Tag 1 (offen): Leicht offene Nase, süßliche volle Frucht am Gaumen, ein recht fleischiger Wein zum Kauen, sehr harmonisch und ausgewogen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Dunkle, süßliche Frucht, recht offen, unverändert exzellent. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Schließt an die Tage zuvor nahtlos an. Super Preis-Genuss-Verhältnis. Kühle und duftende Aromen – in der Nase wie auch am Gaumen überzeugend. Sehr trinkig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind am 12.12.: Relativ verschlossen, klare Kirschfrucht, einige likörige Noten, viel Schiefer. Sehr voll am Gaumen. Bricht aber dann etwas weg, um im Nachhall dann ganz sanft zurück zu kommen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen am 21.12. (Platz 15 in der Blindverkostung): Sehr offene fruchtbetonte Nase, vom Typ her Fruchtbombe. Am Gaumen dann sehr klar und frisch, immer noch viel, aber nicht zu viel Frucht, vom Gesamteindruck her voll und mit viel Schiefer. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11-12/2014)

Tag 1 (offen): Dunkles Kardinalspurpur. Offene Nase nach Schwarzkirsche und Schieferstaub. Am Gaumen eine sehr frische Frucht, ausgewogen. Ein sehr schöner runder Basiswein. Geradeaus und klar. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Sehr ausgewogen und harmonisch, wunderbar trinkig. Legt noch mal leicht zu. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Erst leicht offene Nase, sehr frisch. Am Gaumen Himbeerkompott, dazu staubiger Schiefer und Kräuter. Ausgewogen und mit samtigem Tannin. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Offene, himbeerige Nase, wirkt grenachebetont. Schiefer und Kräuter. Am Gaumen ausgewogen und glatt. Sehr trinkig. Legt insgesamt leicht zu. Mineralischer Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2016)

13,5°; Trauben aus der Lage Barranc de la Bruixa

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Dunkle und kühle Nase, offen. Süß saure Frucht am Gaumen, rote und schwarze Johannisbeeren, dazu dann viel Schiefer, klar und geradeaus. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Etwas unruhige Nase, gekochte Frucht. Am Gaumen gekochte rote Frucht, eher einfach gestrikt, feine Mineralik, deutlich schwächster Wein im Flight, der Abgang mit feinem Tannin dann wieder überzeugender. Tut sich schwer nach 5 hervorragenden Weinen im Glas. Wäre er als erster Wein gekommen vermutlich höher bewertet, so komme ich ganz knapp auf 90 VP.

Runde 2 (blind): Unverändert in der Nase, am Gaumen heute etwas dunkler und harmonischer. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 2 (blind): Die Nase hat sich gefangen, Sauerkirsche, feine Mineralik. Am Gaumen etwas gekochte Sauerkirsche, Kräuter, schöne Mineralik. 90 VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Harmonisch und offen, an die 2. Blindrunde anschließend. Sehr ausgewogen. Läßt sich immer noch sehr gut und mit Spaß trinken. Heute weder säuerliche Frucht noch gekochte Noten zu finden. Unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Heute wieder eher gekochte Frucht, die Nase überzeugt mich nicht wirklich. Wird mit Luft dann etwas besser. Am Gaumen Kräuter, rote Frucht, sehr gereift, wirkt auch heute am Beginn der Verkostung schwach. Gut trinkbar, aber zurecht (bei mir) auf dem letzten Platz. 88 VP
(11/2017)

Maius Assemblage; 2011 rot;

Überwiegend Grenache, dazu je ein wenig Carignan und Cabernet Sauvignon. Sehr offene Nase, fruchtbtont, gutes Süße-Säure Spiel zwischen der Fruchtsüße und der Mineralik. Recht einfach, nicht all zu lang nachhallend, kommt aber ganz sanft zurück. Sehr frisch, man merkt die Höhenlage der Weinberge. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(11/2014)

Maius; 2011 rot;

Sehr seriös, gute Tanninstruktur und eine schöne klare Frucht, deutlich ausgewogener und tiefer als der Assemblage. Insgesamt ansprechend. Schön, dass man Neues von diesem Weingut sieht.

94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(11/2014)

Maius Assemblage; 2014 rot;

Schöne Frucht, insgesamt sehr kühl wirkend, etwas rustikal, aber gut zu trinken. Gute, seriöse Basisqualität mit gutem PGV. 90-91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2017)

14,5°; Trauben aus der Lage Barranc de la Bruixa

Blind Runde 1: Dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln. Schüchterne dunkle Nase, noch relativ verschlossen. Süße, reife, dunkle Frucht, sehr ausgewogen und klar. Sehr elegant und trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Sehr fruchtbetont. Mit viel Spaß zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Schöne Frucht und viel Eleganz. Unverändert zur 2. Blindprobe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): Inzwischen einfacher und sehr fruchtbetont. Immer noch gut zu trinken, aber er weckt nicht mehr die Emotionen wie in den ersten Runden. Er ist aber auch nicht dazu gemacht, sich mehr als eine Woche in der Flasche zu halten. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(04/2018)

Maius; 2014 rot;

Eleganter als der Assemblage, ebenso sehr trinkig mit recht fleischiger Frucht, für den Jahrgang recht voll. Schöne Mineralik und Frische. Macht viel Spaß und hat ebenso ein sehr gutes PGV. Wird mit Luft immer besser im Glas. Schöner einfacher Wein, der eine Klasse höher spielt, als man es bei diesem Preis vermutet. Für den Jahrgang sehr gelungen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2017)

14°; Trauben aus der Lage Baranc de la Bruixa

Blind Runde 1: Dunkles Kardinalspurpur mit schönem Funkeln. Dunkle, bereits etwas offene Nase, nobel und sexy. Sehr gute Balance, auch am Gaumen. Aromatisch und sinnlich, auch hier ist noble Harmonie vin Beginn an da. Sehr professionell gemachter Trinkspaßwein, allerdings (noch?) ohne die Tiefe der Weine in der Spitzengruppe. Sehr klar und ausbalanciert, süße, reife, knackige Frucht und etwas Schokolade auf dem Schiefertablett. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Öffnet sich in der Nase und entwickelt sich konsequent zur ersten Runde weiter. Macht sehr viel Spaß und er wird eine tolle Zukunft haben. Sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Unverändert zur 2. Blindprobe. Sehr ausgewogen, kühl, fruchtig und mit Tiefe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10 (offen): Unverändert. Sehr schöne Tiefe, kühl und direkt- Klare Frucht bei mittlerem Körper, der beste Maius, den ich bislang kenne. 95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2018)



Besuch der Weinberge von Maius Viticultors...

(TH)



...im Februar 2010.

(TH)



(TH)



Der Rebschnitt im Februar...

(FK)



... ist die wichtigste Arbeit im Weinberg um diese Jahreszeit.

(FK)



Vom weit von der Straße abgelegenen Weinberg Barranc de la Bruixa...

(FK)



...genießt man weitläufige Ausblicke.

(FK)



Im Weinberg Barranc de la Bruixa.

(FK)



Mandelblüte.

(FK)



Reben auf Schiefer.

(FK)



Josep Gómez Puig im Weinberg...

(FK)



... und bei der Verkostung im Ametller-Keller.

(FK)