

La Morera de Montsant

Mas d'en Blei

Mas d'en Blei s/n
La Morera de Montsant

Telefon: 977262031
Fax: -

Web: www.masdenblei.com

Mail: info@masdenblei.com

Wein im Führer:

Clos Martina 2010 weiß	93
Blei 2010 rot	92
Clos Martina 2011 weiß	95
Blei 2011 rot	92
Liber de M.d'en B.2011 rot	91
Blei 2012 rot	93
Clos Martina 2013 weiß	94
Blei 2013 rot	92
Clos Martina 2014 weiß	93

Winzer / Önologe:

Alex Soler; Jordi Torrella

Die Gemarkung La Morera de Montsant hat einen kleinen Zipfel unterhalb des Siurana Flusses, viel näher an Poboleda gelegen als an La Morera selbst. Ganz im Süden stößt sie sogar unmittelbar an die Gemarkung Porrera an. In diesem abgelegenen Zipfel liegt das 1756 bereits erwähnte alte Bauernhaus Mas d'en Blei. In dessen unmittelbarer Nähe wurde der kleine Keller errichtet. Die eigenen Weinberge, insgesamt 17 ha, erstrecken sich an den steilen Hängen in der unmittelbaren Nachbarschaft.

Die Zufahrt erfolgt über einen unbefestigten Weg, der noch oberhalb des Geländes von Mas Perinet von der Straße nach Porrera aus in Richtung Poboleda führt. Ringsum sind Wälder, in denen es Bergziegen und diverse Vogelarten gibt. E gibt hier aber auch die Priorat – Echse, die zu den Perleidechsen gehört und die zwischen 60 und 90 cm lang werden kann. Bei unserem Besuch des Anwesens begegnen wir einem stattlichen Exemplar in der freien Natur. Das Team von Mas d'en Blei ist sehr stolz auf die reiche Tierwelt und setzt auf den Erhalt der Wälder in der Nachbarschaft im Rahmen der Biodiversität.

Über 20.000 Rebstöcke, zumeist Grenache (rot aber auch weiß) und Carignan finden wir in den verschiedenen Parzellen des Anwesens beim Spaziergang.

Mit dem Jahrgang 2010 wurden die ersten Weine erzeugt, der Weißwein aus überwiegend Grenache Blanc machte sofort auf sich aufmerksam. Ab 2011 gibt es dann sogar noch einen 2. Rotwein im Portfolio.

Desweiteren wird mit der Herstellung von Süßwein und Rancio experimentiert.

Der weiße Clos Martina ist in manchen Jahrgängen als ein Wein aus 100% Grenache Blanc ausgewiesen, in anderen können ein wenig Pedro Ximenez und Pansal die Cuvée ergänzen. Der Wein wird in 300 l Fässern aus französischer Eiche vergoren und anschließend in den Fässern auf der Feinhefe ausgebaut. Die Trauben dafür werden ausgiebig selektiert und vor Beginn der Gärung in der Kühlkammer heruntergekühlt. Nach minimal einem Jahr Flaschenreife kommt er in den Verkauf. Erzeugt werden um die 6.000 Flaschen jährlich. Von Beginn an konnte er sich unter den großen Weißen des Priorats etablieren.

Vom roten Hauptwein mit dem Namen Blei gibt es jährlich etwa zwischen 7.000 und 8.000 Flaschen. Er besteht überwiegend aus Grenache und Carignan, dazu kommen je nach Jahrgang etwas Syrah und / oder Cabernet Franc und Merlot. Auch hier werden die selektierten Trauben vor dem Vergären ca. 24 Stunden lang in der Kühlkammer heruntergekühlt. Nach der 20-24 Tage andauernden Vergärung reifen die Weine nach Parzellen und Traubensorten getrennt in 225 l – Fässern aus französischer Eiche, nach dem Verschnitt und vor dem Verkauf dann noch ein weiteres Jahr in der Flasche..Der erste Jahrgang war wie beim Weißen der 2010er.

Mit dem Jahrgang 2011 gibt es noch einen zweiten Rotwein, den Liber de Mas d' en Blei. Er besteht nur aus Grenache und Carignan (60; 40 in 2011), reift 14 Monate in den Fässern und besteht aus den besten Trauben, die genau so verarbeitet werden wie die des Blei. Von diesem Wein wurden in 2011 nur 2.500 Flaschen produziert.

Bei Mas d' en Blei bemüht man sich seit Beginn auch um die Förderung des Weintourismus. Angeboten werden nach Vereinbarung und gegen Entgelt auch Verkostungen, Keller- und Weinbergsführungen. Man kann aktuelle Jahrgänge auch direkt ab Weingut kaufen. Neben Katalan und Spanisch wird auch Englisch und Portugiesisch gesprochen.

Weine:

Clos Martina	PG : 1-2
Blei	PG : 1-2
Liber de Mas d' en Blei	PG : 2

Verkostungsnotizen:

Clos Martina; 2010 weiß;

13,5°; 100% Grenache Blanc von den Costershängen am Mas d' en Blei; ausgebaut in Fässern aus französischer Eiche

Frischer in der Nase, aber nicht so expressiv wie der 2011er. Kühler und etwas einfacher gestrickt, am Gaumen eine deutlich süßliche Frucht, aber weit weniger aufgefächerte Aromen.

92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

(05/2013)

Tag 1: Schön duftig, intensiv – die typische Frühlingsblumenwiese. Er ragt zwar nicht heraus, aber er schwimmt unter den zu empfehlenden mit. Zwar bemerkt ein Mitverkoster „etwas langweilig“, aber das finde ich eigentlich nicht. Nur ein Überflieger ist es auch nicht. Vielleicht etwas mainstreamig, sehr gut gemacht als Erstling dieses neuen Weingutes. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Heute sehr duftend, Frühling pur. Am Gaumen erneut floral, aber dann auch einige Spritzer Limette. Heute eindrücklicher als in der ersten Runde. Doch alles andere als langweilig – macht Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

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

(03/2014)

Blei; 2010 rot;

Der erste Rotweinjahrgang hier, die Basis besteht aus Grenache und Carignan, dazu kommt ein wenig Syrah und Cabernet Franc und 1 bis 2 % Merlot, ein Jahr im medium getoasteten Holz aus französischer Eiche ausgebaut. Sehr frisch, sehr fruchtbetont, nicht zu komplex, aber sehr trinkig. Für jungen Genuss, aber auch für in zehn Jahren. Schöne aristokratische Kühle, noch ein Wall von Tannin, insgesamt sehr geradeaus.

93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine Mineralik, mittlerer Körper, 1.Jahrgang, gute Anlagen, weiter beobachten. 91 VP (05/2013)

13,5°; Grenache, Carignan und Syrah aus eigenen Weinbergen, 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Tag 1 (blind): Dunkle Gothic – Nase, viel Kaffee, nobel. Am Gaumen fein, nobel und tief. Schöne Frische bei eher leichterem Körper. 95/100 Th. Großer Wein

Tag 3 (blind): Schöne offene Nase, vielschichtig, am Gaumen deutliche Präferenzen von Kirscharomen und Schiefer, trinkig und sehr frisch, ich würde den Pardelasses vermuten. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Wirkt heute insgesamt etwas flacher in der Aromatik, zeigt sich aber immer noch schön frisch. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 13: Immer noch wunderbar kühl und frisch in der Nase und auch am Gaumen, hier klar und rein wie ein Gebirgsbach. Mittlerer Körper, gute Struktur und viel Kirsche. Wieder so gut wie schon an Tag 3. Guter Trinkfluss. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(01/2014)

Clos Martina; 2011 weiß;

13,5°; 100% Grenache Blanc von den Costershängen am Mas d' en Blei; ausgebaut in Fässern aus französischer Eiche

Hauptsächlich Grenache Blanc und PX, dazu 6% Pansal. 6 Monate lang im Fass ausgebaut, benannt ist der Wein nach der Tochter des Winzers.

Überraschend üppige Nase, sehr dicht und komplex, anspringend. Sehr schöne Nase, wie ein spannendes Buch. Auch am Gaumen intensive Aromen, frisch, mineralisch und ein überraschend komplexes Aromenspektrum. Hier will man sich unter den besten Weißweinen einreihen.

95-96+/100 Th. Großer Wein.

(05/2013)

Tag 1: Noch nicht völlig offen, noch etwas zu eindimensional und vom Holz getragen, aber er will vielleicht nur Luft. Schöne Ansätze sind da. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: wirkt insgesamt glatter als der 2010er, weniger Tiefgang, aber dafür mehr Eleganz. Harmonisch, heute auf einem Level mit dem 2010er Clos Martina. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Hat sich jetzt noch einmal verbessert und zeigt, dass er in diesem Stadium sehr viel Luft braucht. Inzwischen eine wunderbar offene Nase, komplex und er zeigt jetzt, was er eigentlich zum Ausdruck bringen will. Reiche Aromatik, schöne Frische und ein langer Nachhall. 95/100 Th. Großer Wein.

(03/2014)

Blei; 2011 rot;

14°; Grenache, Carignan und Syrah aus eigenen Weinbergen; 14 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche

Tag 1 (offen): Recht verschlossen in der Nase und mit dunkler Aromatik, durchaus nobel. Am Gaumen sehr kühl und aromatisch. Fleischige, feste Frucht, ausgewogen und harmonisch. Im guten Nachhall eine schöne Fruchtsüße und samtene Tannin. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): Wie andere Weine der Runde ebenfalls offener in der Nase. Tiefer und komplexer als der Liber aus demselben Hause, auch am Gaumen heute runder und trinkiger. Fruchtbetont, mineralisch und kühl. Intensiver Nachhall. Legt insgesamt leicht zu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen) Von der Aromatik unverändert. Rund und ausgewogen mit fleischiger Frucht. Aber auch leicht trocknendes Tannin. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot. Sehr frisch und elegant in Nase und Gaumen. Noch viele Tanninreserven. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Leicht offene, dunkle und noble Nase, ausgewogen mit dunkler Kirsche. Nobel und mineralisch auch am Gaumen, aber leider auch ein leider trocknendes Tannin. Dadurch heute abgewertet. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(10/2015)

Liber de Mas d' en Blei; 2011 rot;

Grenache und Carignan von über 90 Jahre alten Reben aus der Gemarkung Porrera, noch im Fass. Sehr schöne, beeindruckende und typische Porrera – Nase, dunkle Schokolade und Frucht, süß und reif, klassische, sehr feine Fruchtaromen, süß auch am Gaumen, aber nicht im Übermaß, hier vom Gesamteindruck her etwas fleischiger als der Blei. Gutes Tannin. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

14°; Trauben aus eigenen Weinbergen; 14 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (offen): Leicht offene, dunkle Nase, Brombeere, dazu ein Hauch Vanille. Am Gaumen einfach und fruchtig, säuerliche Kirsche und rote Johannisbeere. Leicht im Körper und mit leicht trocknendem Tannin. Nicht sonderlich lang nachhallend. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Vom Charakter her wie am Tag 1, aber offener, harmonischer und etwas mehr Körper zeigend. Wirkt auch nicht mehr so trocknend am Gaumen, Luft hat gut getan. Legt am Gaumen deutlich zu. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): Legt heute in der Nase deutlich zu und ist heute fast schon betörend. Komplex und tief. Im Vergleich mit Tag 1 fast nicht mehr wieder zu erkennen. Am Gaumen frisch und mit säuerlicher Frucht, durstlöschend. Leider im Abgang heute wieder etwas trocknend. Unterm Strich so gut wie am Tag 2 insgesamt, auch wenn sich die Punkte heute anders verteilen (zu Gunsten der Nase, zu Ungunsten des Gaumens). 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Schwarzrot mit schönem Funkeln, dunkle Herzkirschen und reife Frucht auf Schiefer, noch nicht all zu offen. Am Gaumen polierter Stein und Frucht, sehr frisch. Durstlöschender Trinkspaß, aber ohne Ambitionen auf Größeres. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Leicht offene, grenachebetonte Nase, Himbeere, helle Kirsche und Schieferstaub. Am Gaumen klar und frisch, im Abgang etwas trocknendes Tannin und eine eher säuerliche Frucht.

91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(10/2015)

Hat sich in der Nase sehr schön entwickelt. Heute stellt sich der Liber über den Blei – er hat inzwischen die Reife, sich positiv abzugrenzen. In der Nase offener und verführerischer, am Gaumen aber derzeit noch recht ausdrucksarm. Sehr fruchtbetont und kühl, aber es fehlt noch die Tiefe der großen Prioratweine. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2016)

Blei; 2012 rot;

Intensiver und tiefgründiger als der Vorgängerjahrgang bzw. der 2010er. Ansprechende dunkle Nase, alles sehr sauber, schöne Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2014)

Clos Martina; 2013 weiß;

14°; 100% Grenache Blanc von Costers – Hängen der Lage Mas d' en Blei; Vergoren und ausgebaut in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (11.06.2015): Sattes Gelb. Sehr duftig, komplex und vielschichtig. Ein frischer knackiger Obstsalat aus gelben süßen und reifen Früchten, dazu eine schöne Schiefernote. Sehr lang am Gaumen haftend. Klasse! 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Reich in der Nase, aber auch am Gaumen, komplex und vielschichtig, ein Erlebniswein. Unverändert zur 1. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert zur 2. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7: In der Nase etwas verhaltener, am Gaumen noch immer top, wegen der schwächeren Nase gebe ich aber heute eine leichte Abwertung. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2015)

6 Monate Ausbau im Fass. Etwas verschlossen. Am Gaumen recht schön ausgewogen zwischen fruchtigen und mineralischen Noten. Etwas steindominant im Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2016)

Blei; 2013 rot;

Kräuter und Stein in der Nase, relativ einfach und geradeaus. Leicht im Antrunk und fruchtbetont. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2016)

Für den Jahrgang relativ leicht, schöne Frische und sehr ausgewogen. Hier finden wir keine Wuchtbrumme wie sonst oft in 2013. Gefällt mir besser als die Rotweine aus früheren Jahrgängen hier. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.
(04/2017)

Clos Martina; 2014 weiß;

Schöne Frische, sehr ausgewogen. Wirkt jahrgangsbedingt eher leicht am Gaumen, schließt aber insgesamt sehr gut stilistisch an die Vorgängerjahrgänge an.

92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2017)

Sehr dunkle Farbe, offen und duftend in der Nase, schöne Aromatik. Überzeugt einmal mehr auch am Gaumen. Viel versprechend. 94+/100 Th Exzellenter Wein.
(05/2018)



Wir erreichen den ersten Weinberg von Mas d' en Blei.

(SG)



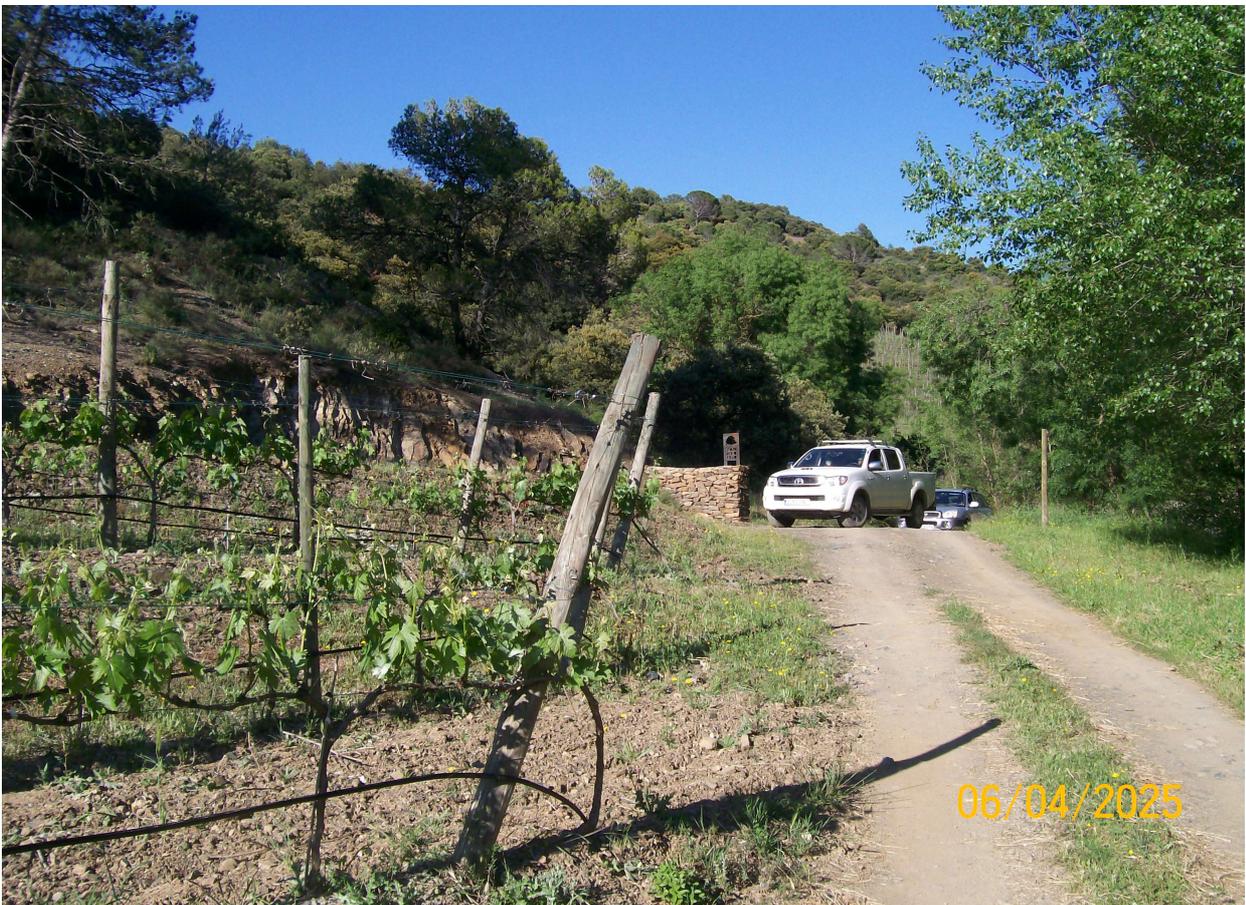
Den Eingang ziert ein hübsches schild mit dem Logo.

(SG)



Der kleine Weinberg ist umgeben von Wäldern.

(SG)



(SG)



Weit öffnet sich die Landschaft. Wir blicken in Richtung La Figuera und...

(SG)



... in Richtung des Montsantmassivs.

(SG)



(SG)



(SG)



Das alte Bauernhaus Mas d'en Blei, malerisch gelegen...

(Mas d'en Blei)



(TH)



Reben...

(TH)



... und Wald.

(TH)



(TH)



Unsere junge und fachkundige Führerin auf Mas d' en Blei.

(TH)



Jordi Torella ist der Önologe von Mas d' en Blei.

(TH)



(TH)



Diese Quelle versorgt da Anwesen mit Wasser.

(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



Im Fasskeller von Mas d' en Blei.

(TH)



Klein, aber modern und fein.

(TH)



(Mas d'en Blei)



Fassprobe auf Mas d' en Blei.

(Mas d' en Blei)



(Mas d'en Blei)



(Mas d'en Blei)