La Morera de Montsant

Pasanau Germans, S.L.

C/ La Bassa s/núm.
La Morera de Montsant

Telefon: 977827202
Fax: 977827202
Web: www.cellerpasanau.com

Mail: informacion@cellerpasanau.com

Weine im Führer:

Finca La Planeta 1999 rot	93
La Morera de Montsant 2000 rot	94
Finca La Planeta 2000 rot	95
La Morera de Montsant 2001 rot	93
Finca La Planeta 2001 rot	91
Ceps Nous 2002 rot	86
Ceps Nous 2003 rot	87
La Morera de Montsant 2003 rot	93
Finca La Planeta 2004 rot	95
Finca La Planeta 2005 rot	94
El Vell Coster 2005 rot	97
Ceps Nous 2006 rot	90
La Morera de Montsant 2006 rot	96
Finca La Planeta 2006 rot	95
Ceps Nous 2007 rot	93
La Morera de Montsant 2007 rot	94
Ceps Nous 2011 rot	89
Ten Nezasu 2011 rot-süß	92
Ceps Nous 2012 rot	90
Los Torrents 2012 rot	93
La Morera de Montsant 2012 rot	93
Finca La Planeta 2012 rot	94
El Vell Coster 2012 rot	97
Vin Blanc 2013 rosé-süß	92
Ceps Nous 2015 rot	90
Blanc (ohne Namen) 2016 weiß	91

Winzer / Önologe:

Albert und Ricardo Pasanau

Der Celler Pasanau wurde bereits 1995 gegründet, also nach den Pionieren und vor der großen Gründungswelle. Für La Morera war dies der erste Keller, der eigene Weine herstellte und als Flaschenwein zu verkaufen begann. Die Familie Pasanau hat allerdings schon lange vorher hier Weinbau betrieben, nur wurden die Trauben vorher zur Verarbeitung an die Genossenschaft verkauft.

Inzwischen hat sich die Jahresproduktion bei etwa 50.000 Flaschen eingepegelt, wovon ca. 50% exportiert werden. Im Laufe der Jahre haben etliche Weine internationale Anerkennung in der Fachwelt erfahren. Besonders stolz ist man dabei auf den 1997er Finca La Planeta, der von Robert Parkers Winespectator auf Platz 54 der besten hundert spanischen Weine gesetzt wurde.

Etwa 13,5 ha. eigene Weinberge in Höhenlagen zwischen 400 und 750 m Höhe ergeben charaktervolle und recht frische Weine. Gepflanzt wurde zwischen 1986 und 2003. Auffällig

hoch ist der Anteil an modernen Sorten wie die Cabernets (Sauvignon und Franc), Merlot und Syrah. Dafür hat man gar keine Carinena im Portfolio, allerdings so für das Priorat exotische Sorten wie Petit Verdot und Marselan.

Desweiteren werden noch Trauben von weiteren ca. 7,5 ha. verarbeitet. Die Rebanlagen von 1944 bis 2000 bestockt, und ebenfalls zwischen 480 und 715 m hoch gelegen, werden durch die Familie Pasanau kontrolliert. Alle Parzellen, eigene wie kontrollierte liegen auf dem Gebiet der Gemarkung La Morera de Montsant.

Der große Wein, Finca La Planeta hat 80% Cabernet Sauvignon und 20% Grenache und unterscheidet sich schon daher von vielen anderen großen Prioratweinen. Der Cabernet Sauvignon wurde 1986 / 1987 auf der 2,5 ha großen flachen Parzelle La Planeta (plan = flach) angepflanzt. Zu Urzeiten war hier ein See, der Boden heute ist weniger vom Llicorella geprägt als vom Kalksteinmehl und losem Gestein des Konglomerats des greifbar nahen Montsantmassivs. Ausgebaut wird er eher traditionell – neben französischer Eiche wird auch amerikanisches und zum Teil zentraleuropäisches Holz verwendet, es kommen nur neue Barriques zum Einsatz.

Die anderen Weine sind priorattypischer in der Zusammensetzung und werden in den gebrauchten Fässern ausgebaut.

Der weiße Les Myriam war eine kleine Rarität, für die man in früherer Zeit Viognier Trauben aus der Verwandtschaft in Poboleda gekauft hat, heute produzieren sie ihn selber in ihrer Kellerei Mas d´ en Just.

Erst mit dem Jahr 2016 wird ein neuer Weißwein namens Dànae vorgestellt. Auch hier haben wir 90% Viognier in der Cuvée.

Seit einigen Jahren gibt es noch einen Wein, der qualitativ über dem Finca La Planeta steht. Es handelt sich um den El Vell Coster, der allerdings von einer Parzelle stammt, die die Pasanau Brüder nur kontrollieren. Sollte sich der Besitzer dieser Parzelle dazu entscheiden, eines Tages seinen eigenen Wein machen zu wollen, dann muss man Abschied von diesem hochbewerteten Wein nehmen.
Der El Vell Coster 2004 bestand zu 100% aus alten Carignan, beim 2005er finden wir 85% Carignan neben 15% Cabernet Sauvignon. Die Trauben für den Wein werden direkt im neuen Fass vergoren.

Mit dem Jahrgang 2012 gibt es einen neuen Einzellagenwein mit dem Namen Los Torrents.

Der Keller ist inzwischen ebenfalls Vorreiter für einen sehr speziellen Weintyp, den « Vin Blanc », die Prioratantwort auf restsüßen Moselrieling. Hier haben wir es mit einem aus Grenache Noir und oder Carignan zu tun, der wie ein restsüßer Moselriesling hergetellt ist, aber natürlich farblich wie ein Rosé aussieht. Dieser deutlich süße Wein hat nur um die 8,5° - zu kaufen bekommt man ihn aber in der Regel nur auf der dem Vin Blanc gewidmeten Verkostungsevent Anfang November in Scala Dei bzw. um diese Zeit ab Hof.

Ein weiterer neuer Süßwein ist der Ten Nezasu aus roten Trauben, von dem es ebenfalls nur eine Minimenge gibt.

Alles in allem ein sehr zuverlässiger Erzeuger mit eigenständigen Produkten, der seine qualitative Konstanz nun schon seit einigen Jahren unter Beweis stellt und dabei auch auf die

Richtlinien des biologischen Weinbaus setzt, obwohl er sich nicht zertifizieren lassen will. Er verzichtet konsequent auf Bewässerung und lebt seine Philosophie, so wenig wie mögliche Eingriffe in den Weinberg vorzunehmen.

Nach vorheriger Terminabsprache kann der Keller besucht werden. Verkostungen und Direktkauf sind bei der Gelegenheit möglich.

Weine:

Ceps Nous	PG : 1
Los Torrents	PG : ?
La Morera	PG : 1 – 2 (je nach Jahrgang)
Finca Planeta	PG : 2
El Vell Coster	PG : 3 – 4
Dànae (weiß)	PG : ?
Vin Blanc	PG : ?
Ten Nezasu	PG : ?

Verkostungsnotizen :

Finca La Planeta; 1999 rot;

Braucht im Glas Luft, um langsam aber stetig besser zu werden, es beginnt mit einer roten Paprika, die auf einen cabernetlastigen Wein schließen läßt, dann kommt ein Anflug an Bounty und ein Gewürzbasar hinzu. Blind bin ich nicht im Priorat, aber ich vermute einen Wein mit hohem Cabernet-Anteil. Am Gaumen voll im Geschmack bei mittlerem Körper, die würzigen Noten dominieren hier. Es fehlt mir etwas an Länge, aber der Wein bietet einen sehr guten Trinkspaß. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(03/2012)

La Morera de Montsant; 2000 rot;

65% Garnacha, 20% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Sehr ausgeglichen und vielschichtig mit schöner Länge. 92 VP *(04/2004)*

Wir bleiben bei schwarz..., schwarzer Pfeffer, Garriguegewürze, Lavendel, aber auch eine leichte Honigsüße. Auch am Gaumen bleibt der Pfeffer im Vordergrund, dichter ausgewogener Wein mit viel Kraft. Er verlangt nach Wildschwein oder marokkanischem Couscous. Man merkt die Höhe und Wildheit des Platzes, wandert förmlich an den Montsant - Felsen entlang und durch die wilde Garrigue und erinnert sich, dass La Morera eine arabische

Gründung ist... Der Wein sollte noch ein langes Leben vor sich haben, er poliert die Zähne förmlich mit Tannin und Wildheit. 94/100 Th.

Dunkles undurchdringliches Schwarz. Gleich eine ganze Nasenladung vollschwarzer Pfeffer, dann Kirsche, und der ganze Kräutergarten des Montsant. mmmmhhhhh
Am Gaumen explosiv, tanzt auf der Zunge, schöne Würze, alles passt.
Ein purer Trinkgenuss zum schwelgen. Schon mehrfach getrunken und immer wieder begeistert. 94 VP *(08/2007)*

Schwarzer Wein, Schwarzer Pfeffer, Leder - genial!
Am Gaumen explodierende schwarze Kirschen mit großem Nachhall, sehr ausgewogen, ein Paradepriorato. Einer meiner all -time Favoriten.
Neben dem Alice sicher der PGV - Sieger des Abends.

Während der Prioratprobe in Ulm (blind verkostet mit 7 Verkostern) war er auf Platz 2 (gemeinsam mit Gran Clos 2000) bei einem Schnitt von 93,71/100 und knapp hinter Gran Clos bei den Lieblingsweinen auf Platz 3 von 11 Weinen. 94 VP
(11/2007)

Finca La Planeta; 2000 rot;

Die Farbe wird nicht heller, statt schwarzem Pfeffer an der Nase nun eher weißer und grüner, explodiert am Gaumen, bleibt aber deutlich den Garrigue- und Kräuternoten treu, etwas eleganter als der La Morera, aber dennoch sind wir da, wo wir sind.
Sehr eigenwilliger großer Wein für Freaks, die alles andere als nach Heuchelei und Anbiedern suchen... - wer nach einer Persönlichkeit fahndet, wird bei Pasanau fündig. Große 96/100 Th.

Auch hier ein schwarzer Wein. Sehr elegante, noble und vielschichtige Nase, auch hier Pfeffer, aber etwas feiner - mehr grüner oder weißer Pfeffer. Schöne Kräuterwürze.
Am Gaumen noch mächtiges Tannin, präsente Säure, braucht etwas Luft und dreht dann mächtig auf. Reichlich Potential. 95+ VP *(08/2007)*

Auch dieser Wein zeigt sich in Göttingen erneut etwas verschlossener als im letzten Sommer. Dennoch – die Eleganz und auch der Pfeffer sind noch da. 93+/100 Th.
(03/2008)

Blind: Offene Nase, nobel und tief, würzig, vielschichtig und komplex am Gaumen, wo die Aromen förmlich explodieren. Der Wein zeigt Klasse, will aber noch Luft, um zu zeigen, was alles in ihm steckt. Porrera – typisch. Könnte Monlleo sein… 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind: Grüne und rote Paprika, leichte Stallaromen, konzentrierte Frucht. Am Gaumen betörend süße Frucht, Gaumen auskleidend, noch mit Ecken und Kanten. Müsste eigentlich Finca La Planeta sein. 93+ VP

2. Tag – Blind: Eine schöne Frische gepaart mit sehr angenehmer Frucht und Würze. Wunderbar komplexer Wein, der sein Alter hervorragend kaschiert. Ich hätte ihn auch als 2007er durchgehen lassen. 96+/100 Th. Großer Wein.

2. Tag – blind: An der Nase wieder diese wunderbare Paprika Aromatik. Am Gaumen viel Power, komplex, großartige Würze und immer noch Reserven. 93+ VP

3. Tag – offene Nachverkostung: Wunderschön offen präsentiert er sich mit Fülle und Würze. Noch längst nicht am Ende seiner Tage. 96+/100 Th. Großer Wein.
(07/2010)

La Morera de Montsant; 2001 rot;

Ein schlanker Wein, wie man ihn in 2001 nicht vermutet, aber er steht wie ein Säulenmonument; Kaffee, Schokolade, scharfe Gewürze - insbesondere grob gemahlener Steakpfeffer..., hier zücke ich außergewöhnlich gute 93+/100 Th.

Unglaublich viel Pfeffer in der Nase, Weihnachtsgewürze am Gaumen, deutliche Sauerkirsche, Mandeln, sehr dicht und gleichzeitig elegant. Genau das richtige zum Festtrinken. 93 VP *(09/2006)*

Blind: Üppig, voll und opulent, zeigt Kraft und Rasse, ist sofort begeisternd durch seine Präsenz. 97+/100 Th. Weltklasse.

95+ VP

Blind 2. Tag: Baut für meine Begriffe dann doch recht schnell ab und kann die hohe Latte der ersten Blindprobe bei weitem nicht mehr überspringen. Aber wenn man bedenkt, dass es sich um einen verhältnismäßig kleinen Wein handelt, dann ist er immer noch außergewöhnlich gut. 94/100 Th. Exzellent.

95+ VP

Nachverkostet nach 6 Tagen: Er ist zwar insgesamt etwas müder, aber immer noch gut trinkbar. Ein kleinerer Wein, der erstaunlich gut und lange auftrumpfen kann. 92/100 Th. Wer von der Opulenz profitieren will, der trinke ihn jedoch am ersten Tag aus. *(10/2011)*

Finca La Planeta; 2001 rot;

Viel Pfeffer und Paprika in der Nase, am Gaumen enorm dicht und herrlich würzig, schön den Gaumen auskleidend, fordernd, ein Wein zum Kauen mit langem Abgang. Wird bei der Nachverkostung noch stärker, ich denke wir sind von der Trinkreife noch etwas entfernt und setze deshalb nach der Nachverkostung noch ein dickes Plus hinter meine Note: 94+ VP
(11/2008)

Blind: Leicht verhaltene Nase, macht mit Luft durchaus noch etwas auf, ist am Gaumen sehr klar, Kirsche, Brombeere – insgesamt viel Frucht am Gaumen, aber (etwas zu) viel mineralische Säure im Abgang, sehr klassisch und wirkt gegen viele andere Weine etwas karger. 90/100 Th.

88 VP

Blind 2. Tag: Zeigt sich am zweiten Tag deutlich verbessert, hat zwar wenig Nase und dort eher dunkle Frucht, macht aber am Gaumen sehr schön auf, zeigt erneut eine dunkle Beerenfrucht und auch etwas Druck. Insgesamt nobler als nach er ersten Runde erwartet. 93/100 Th. am zweiten Tag - ein exzellenter Wein.

91+ VP *(10/2011)*

Pasanau - Ceps Nous; 2002 rot;

Grüner Pfeffer in der Nase und am Gaumen, etwas leichter. Macht aber durchaus Spaß. 86 VP *(06/2004)*

Pasanau - Ceps Nous; 2003 rot;

Aus Morera stammt dieser Wein mit dem etwas eigenwilligen Duft nach angebrannter Himbeere, geschmacklich besser, pfeffrig und priorattypische Gewürze, ganz leichter Ledertouch. 86/100 Th. für weniger als 10 €

Ich mag die Pasanau-Weine, sehr schöne pfeffrige Nase, Waldbeeren, Leder, mittellang
88 VP *(04/2006)*

La Morera de Montsant; 2003 rot;

In der Nase eine ordentliche Ladung frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und eine kühle Kräuternote, Thymian, dann Pflaume, Kirsche und etwas Lebkuchen. Nach einer Weile kommt auch noch eine Anisnote durch.
Am Gaumen schöne knackige Frucht, präsente Säure und eine ordentliche Ladung Tannin, Gaumen auskleidend, vielschichtig und lange anhaltend. Im Moment noch jung, aber mir gefällt er so ausnehmend gut. Konnte am 2.Abend noch eine Spur zulegen.
92+ VP *(08/2007)*

Entwickelte, reife Nase mit einem anfänglichen metallischen Ton, der dann verfliegt, rauchige Noten und Unterholz. Fein und entwickelt am Gaumen, im Abgang Likör und Gewürze.
50 % Grenache, 26% Cabernet Sauvignon, 12 % Merlot und 12% Syrah ergeben für mich bei der Verkostung in der Kellerei 90/100 Th.

Am Folgetag wieder die gereifte Nase, würziger als unmittelbar frisch nach der Öffnung der Flasche, aber nach wie vor warmer Eindruck. Etwas gekochte Aromen, die den 2003er Jahrgang repräsentieren. Mehr Trinkspaß als am Tag zuvor. 92/100 Th.

Leicht metallische Nase, die sich am Gaumen fortsetzt. Wirkt zunächst etwas verschlossen, öffnet sich mit der Zeit aber zusehends und wird runder. 90 VP

Nach 36 Std. präsentiert er sich deutlich offener mit mehr Mineralik und Frische.
91 VP *(05/2008)*

14°
Tag 1: Eine Hammernase, sexy und verführerisch, am Gaumen komplex, elegant und lang – regelrecht orgiastisch. Und alles in perfekter Harmonie. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Schwarzer Pfeffer - La Morera de Montsant? Gaumenwässernde Nase. Am Gaumen frisch, reife Frucht, betörend, wild, mineralisch zupackend, vielschichtig, genial! 94+ VP

Tag 2: Etwas verhaltene Nase, dreht dann aber richtig auf, insgesamt harmonisch und trinkig, aber dann im Abgang ein leicht trocknendes Tannin, das den Wein für mich heute abwertet. 95/100 Th. Großer Wein.

Schwarzer Pfeffer, Lorbeer, dichte Nase. Wunderbar ausgewogen mit langem Abgang. 95 VP

Tag 7: Hat noch immer gut Druck und Tiefe. Eine der wohl positivsten Überraschungen der „2003er ten years after“ Probe. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 8: Noch immer eine tiefe, betörende und komplexe Nase, sehr animierend. Dunkel, nobel und auch nach mehr als einer Woche noch in seiner inneren Harmonie und mit gutem Trinkfluß. Alles ist an seinem Platz. Spielt bei den Besten mit und gibt den Titel „PGV – Sieger der Probe“ nicht aus der Hand, nein, er legt sogar noch mal ein Schippchen drauf. Ein Traumwein aus einem schwierigen Jahr. 96/100 Th.
(10/2013)

Finca La Planeta; 2004 rot;

Schwarz. An der Nase ein gemischter frischer Paprikasalat mit Kräutern, frisch gemahlenem Pfeffer und einer Spur Balsamicoessig. Prachtvoll und fleischig am Gaumen mit vielen Kräuternoten. Sehr lang. Große 95+/100 Th.

Am Folgetag mit üppiger, geiler Nase… Bitte ein rosa gebratenes Steak mit gegrillter Paprika und Kichererbsenpüree! Superstoff zum fairen Preis. Erneut 95+/100 Th.

80% Cabernet Sauvignon, 20 % Garnacha. In der Nase viel reifer roter Paprika mit Kräutern und ein Hauch frischer Pfeffer. Wunderbar. Am Gaumen frisch wie ein klarer Bergbach, feines Tannin, schon ausgewogen und viel Trinkvergnügen. 94+ VP

Bestätigt sich 36 Std. später erneut, der Paprika in der Nase etwas weniger, etwas mehr Kräuter. Am Gaumen viel Trinkvergnügen auf sehr hohem Niveau. Ich bleibe bei 94+ VP.
(05/2008)

Finca La Planeta; 2005 rot;
14,5°

Runde 1 (blind): Fast undurchdringliches Schwarzrot. Leicht offene dunkle Gothic – Nase. Am Gaumen sehr klar, frisch und ausgewogen, recht glatt wirkend, aber mit guter Mineralik im Abgang. Macht viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Zupackende, geniale mineralische Nase, tiefe Frucht, gaumenwässernd, Wow!
Am Gaumen frisch, betörend dicht, feinstes Tannin, bleibt sehr eindrucksvoll am Gaumen haften,
sehr langer Abgang. 94+ VP

Runde 2 (blind): Heute betörender in der Nase, bleibt auf der dunklen Gothic – Schiene, macht aber mehr Spaß. Gute Mineralik, aber auch ausgewogen und harmonisch. Haut im Abgang aber auch etwas mit der Faust auf das Beistelltischchen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Die Nase wieder sehr beeindruckend, tiefe Frucht, feine Mineralik. Am Gaumen frisch, dicht, harmonisch, bleibt schön am Gaumen haften. Hat noch Reserven. 94+ VP

Runde 3: Vom Charakter her unverändert, aber mit etwas trocknendem Tannin heute , womit der Trinkspaß für mich ein klein wenig getrübt ist. Aber auf hohem Niveau gemeckert. Wirkt noch immer sehr jung. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Frische, mineralische Nase mit etwas Kräutern. Baut sich wunderbar im Glas auf und wird immer besser. Am Gaumen sehr frisch, seidig, ein Schmeichler mit feinem Tannin und sehr schönem Extrakt. Langanhaltender Abgang. 95+ VP
(10-12/2015)

El Vell Coster; 2005 rot;

Eine von etwa 1200 Flaschen einer schwarzvioletten Droge. Ein massives Monster mit kompakter Nase mit Kokosnüssen im Kaffeerausch um sich werfend. Am Gaumen dann die Überraschung in Sachen Harmonie – könnte man vermuten, dass dieser Wein so finessebetont dem Gaumen schmeichelt? Es ist ein irrer Tanz auf einem Samtteppich, der unweigerlich im Sex endet… Für diesen Superstoff gebe ich heute 98/100 Th.

Am Folgetag noch immer eine Supernase, in sich sehr harmonisch und stimmig, aber weniger ekstatisch. Ein in sich ruhender Buddha. Wer ihn jetzt noch nicht weckt, wird mit viel Eleganz im Frieden belohnt. 97+/100 Th.

85% Carinena, 15% Cabernet Sauvignon. Powernase, am Gaumen rund, cremig, ausgewogen. Der Kakao wogt hin und her... Für einen 2005er schon sehr offen, momentan sehr viel Trinkvergnügen. 96-97 VP

Nach 36 Std. schöne warme offene Nase. Am Gaumen etwas verloren, lag vielleicht auch an der schon ziemlich leeren Flasche. 95 VP
(05/2008)

Ceps Nous; 2006 rot;

Leicht offene, mineralische Nase mit recht dunkler Frucht, frisch und kühl. Auch am Gaumen fällt sofort die Frische auf, dazu entsprechend Sauerkirsche. Ein einfach zu trinkender, fruchtbetonter Wein, der ein guter Essensbegleiter sein möchte und ohne Zauber zu trinken sein soll. Er öffnet sich mehr und mehr. 90+/100 Th.
60% Grenache, 23% Carignan, 9% Syrah und 8% Cabernet Sauvignon.

Auch am zweiten Tag würzig und mit sehr viel Frucht. Ein trinkiger Wein, der viel Freude am Gaumen macht und harmonisch mit angenehm samtenen Tanninen ist. Alles sehr stimmig. Schöner Essensbegleiter mit Sauerkirschfrucht und Frische, der noch auf 91+/100 Th. zulegt.

In der Nase frische Kräuter, leicht röstige Aromen. Am Gaumen frisch, feines Tannin, Kirsche und Kräuter, etwas kurzer Nachhall. Schöner Essensbegleiter! 89 VP

Nach 36 Std. geöffnet, aus der restlichen Flasche: schöne Kräuternase, am Gaumen positive Entwicklung, frisch und kräftig, steht wie eine eins im Glas. Viel Trinkvergnügen. 91 VP
(05/2008)

La Morera de Montsant; 2006 rot;
14°

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Üppige und anspringende Nase. Gothic-Wein, sanft und sehr zärtlich am Gaumen. Alle Ampeln auf Grün, bester Trinkfluß. Eleganz

und sehr harmonisch. Langer sanfter Nachhall mit Schieferstaub. Baut sich am Gaumen immer mehr auf. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Feine mineralische Nase, nobel und elegant. Dichte schwarze Frucht, dunkle Schokolade, die Nase des Flights, betörend, gaumenwässernd ! Am Gaumen dichte schwarze Frucht, sehr üppig, süß und dicht aber auch mit feiner Mineralik. 96+ VP La Morera de Montsant?

Runde 2 (blind): Das macht sehr viel Spaß am Gaumen, unverändert groß. Ausgewogen und mineralisch, Nicht die beste Nase des Flights für mich, aber am Gaumen überzeugender als die Mitbewerber der Gruppe, sieht man mal vom Piraten ab..96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Sehr feine mineralische Nase, sehr elegant. Am Gaumen dichte Frucht, voll, feine Mineralik, sehr dicht und überraschend. 95+ VP

Runde 3 (offen): Noch immer sehr offen und voll, insgesamt aber heute am Gaumen weniger nobel, aber sehr aromatisch. Erstaunlich hochwertig, viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Mineralisch betörende Nase, elegant. Am Gaumen opulente Frucht, dicht, mineralisch, vollmundig, extraktreich, weiches Tannin, langer Abgang. 95+ VP
(10-12/2016)

Finca La Planeta; 2006 rot;
14,5°

Runde 1 (blind): Schwarzrot. Leicht offene Nase, noble Aromen, nobles Holz, schwarze Tapenade,
Brombeere und Schwarzkirsche, griffige Schieferplatten, kleines schwarzes Biest, zeigt noch ein wenig die Zähne im Abgang. Wird mit viel Luft runder und besser. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Dichte rote Frucht, feine Schiefermineralik. Legt mit Luft deutlich zu, wunderbarer Duft. Am Gaumen sehr dichte süße Frucht, feiner Extrakt und feines Tannin. 94+ VP

Runde 2 (blind): Sehr schwarze Nase, Grillkräutermix, schwarze Tapenade. Viel Biß. Am Gaumen dann eine überraschend süße Frucht, trinkig und mit schöner Mineralik. Unverändert zur ersten Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Betörend dichte Nase, dunkle Schokolade, am Gaumen reichlich Tannin, dichte süße Frucht, sehr extraktreich, noch zu jung. 94+ VP

Runde 3 (offen): Die Kräuternoten sind weiterhin sehr dominant, immer noch viel Biß, ein Charakterkopf, der nicht im Mainstream badet. Viel Extrakt und eine schöne Länge. Ein Wein für Freaks. 95+/100 Th. Großer Wein

Runde 3 (offen): Sehr betörende Nase, leicht süßliche Frucht, Vollmilchschokolade, vielschichtig, wandelt sich dauernd und schwankt von einem Extrem ins andere. Am Gaumen süße Frucht, präsente Säure, Schiefermineralik, sehr extrakt- und tanninreich. Ein Wein für Priorat-Freaks. 94+ VP *(10-12/2016)*

Offene, reife Cabernet – Nase, viel Cassis, dazu schwarzer Pfeffer und Tapenade. Noch immer gut Tannin, aber schon gut zu trinken. Großer Wein mit Charakter und Alleinstellungsmerkmal im Priorat. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Ceps Nous; 2007 rot;

Blind: Offene noble Nase mit leichten Lederaromen, am Gaumen frisch und kirschbetont mit einer parfümierten Note. Einfach gut zu trinken mit schöner, präsenter Säure – vielleicht der Gaudí? 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Blind: Ganz feine Weihnachtsgewürze, kandierte Früchte, betörend tief. Am Gaumen frisch, betörend, präsente Säure, ganz feiner Extrakt, etwas rustikaler als die beiden Vorgänger. Gefällt mir sehr gut. 93+ VP

2. Tag - Blind: Leichte Lederaromen, animalisch, dann sehr viel Mineralik, fast beißend, da wir weder Poboleda noch Torroja dabei haben, vermute ich etwas aus Bellmunt…
93+/100 Th. Exzellenter Wein.

2. Tag – blind: Leichte animalische Note, beißende Mineralik, am Gaumen würzig, schlank und süffig. 90+ VP *(07/2010)*

Die Nase bläst mich gleich an die Wand und fast gleichzeitig schaffen auch die Münchner endlich den Ball im Tor unterzubringen.
Die Frucht wird durch eine präsente Säure wunderbar abgepuffert.
Sensationell trinkig, mit viel Grip, Ecken und Kanten. 92+ VP *(09/2010)*

Betörend kräuterige und mineralische Nase, sehr animierend. Am Gaumen zunächst leicht wirkende, sehr elegant, dann viel Extrakt und feines Tannin. 91 VP

Am 2.Abend weiterhin sehr viel Spaß im Glas, wunderbar würzig und mineralisch, fest und dicht. 91 VP

Praktisch unverändert am 3.Abend, ein Wein der mir immer sehr viel Spaß bereitet. 91 VP
(11/2012)

14,5°
Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Sehr offene Nase, ein dunkles Biest, am Gaumen sehr klar. Noch sehr viel Tannin, dazu Schiefer ohne Ende, etwas für Hardcore – Prioratos, viel Druck am Gaumen, dennoch kühl und auch elegant. Sehr ausgewogen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Sehr ansprechende feinmineralische Nase mit Kräutern lässt meinen Gaumen wässern. Geil! Am Gaumen massive Mineralik, ganz feine Frucht, frisch und zupackend, mit Ecken und Kanten. Nicht das größte Ding, aber wieder enorm viel Spaß auf hohem Niveau im Glas. Like it! 92+ VP

Runde 2 (blind): Unverändert, meiner Beschreibung von der ersten Runde kann ich nichts hinzufügen. 96+/100 h. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Feine und elegante Nase, feine Kräuter. Am Gaumen dichte rote Frucht, schöne Mineralik, zupackend mit feinem Tannin. 93+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Vom Charakter her unverändert, aber vielleicht eine Spur rustikaler heute – gerade im direkten Vergleich mit dem Clos Clara wird das deutlich. Aber für einen Basiswein insgesamt unterm Strich ein toller Erfolg. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Feine mineralische Nase, Kräuter und schwarze Frucht. Am Gaumen sehr mineralisch, feine Frucht, macht viel Trinkspaß, tolle Entwicklung für diesen kleinen Wein. 92 VP
(11-12/2017)

La Morera de Montsant; 2007 rot;

Schöne fruchtige Nase mit leicht betonter Fruchtsüße, typisch für 2007. Dazu eine sehr kühle Art, typisch für diese Weine von sehr hoch gelegenen Weinbergen. In sich insgesamt sehr stimmig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2014)

14,5°
Tag 1 (offen): Noch etwas verschlossen, aber eine dunkle Aromatik. Am Gaumen sehr kühl, viele Kirschen, auch Schattenmorellen und Stein, sehr geradeaus. Schöner Nachhall
91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert zum Vortag. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Öffnet sich ein wenig, wird intensiver, bleibt sich aber in seinem Stil treu.
92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind am 17.12.: Relativ verschlossene Nase, einfach und fruchtbetont, sehr viel Schiefer am Gaumen und etwas trocknend. Ordentlicher Basiswein, solide, aber auch etwas geradeaus und einfach. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Offen am 19.12. (Platz 22 der Blindprobe): Klar und kühl, recht einfach und noch verschlossen in der Nase, aber besser als in der Blindprobe. Sehr guter fruchtbetonter einfacher Prioratwein, ausgewogen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11-12/2014)

14,5°
Runde 1 (blind): Sehr dunkles Kardinalsrot mit exzentrischem Funkeln. Dunkle, recht offene Nase, sehr würzig, dazu Teer und Tapenade, Holunder und viel Schiefer, auch etwas pfeffrige Noten. Viel Druck am Gaumen, säuerliche Frucht, Gewürze, auch Pfeffer und viel Gestein... Wirkt noch unglaublich jung, sehr viele Tanninreserven und viel Schiefer, aber auch sehr saftig dahinter. Kühl und mit Druck. Könnte man auch in einer 2013er Probe als Piraten einschmuggeln. Langer Nachhall und noch viel Potential. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Harmonisiert sich heute deutlich und wirkt nicht mehr so jugendlich, die Tannine deutlich besser eingebunden. Kühl und sehr saftig, sehr schön zu trinken. Dunkle würzige Noten und ein schöner Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Legt erneut zu, ist jetzt sehr harmonisch und zeigt Tiefe, Frucht und Pfeffer; Tapenade und Gewürze. Wunderbar zu trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.
(09-12/2017)

Runde 1 (blind): Schwarze Frucht, betörende Mineralik, schwarzer Pfeffer, das lässt mich doch gleich auf Pasanau schließen, wir werden sehen. Auch hier sehr animierend. Nach einiger Zeit sehr komplex und dicht. Dreht mit mehr Luft immer mehr auf, jedes Schwenken bringt neue Eindrücke, sehr vielschichtige Nase.
Wahoo, dichter und komplexer Stoff am Gaumen, süße Kirsche trifft auf Schiefermineralik und ein bißchen Pfeffer, extraktreich, sehr langer Abgang. Gefällt mir sehr gut. Wird mit mehr Luft immer besser und setzt das erste Highlight der noch jungen Probe, hat noch Reserven. 95+ VP

Runde 2 (blind) Dichte fast überbordende schwarze Frucht, Zartbitterschokolade, Kräuter, schwarzer Pfeffer, Graphitnoten, was ein geniales Nasentier, da treibt es mir fast die Tränen in die Augen.
Am Gaumen sehr dicht, süße Frucht, fast schon ein Dessert, gut gepuffert durch die Säure, noch reichlich Tannin, extraktreich und kaum zu fassen, sehr langer Abgang. Wirkt noch sehr jugendlich. Kann noch zulegen. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Weiterhin ein geniales Nasentier, bestätigt die Eindrücke der ersten beiden Runden. Am Gaumen sehr dicht, tolle Mineralik, schwarzer Pfeffer, süße Frucht, bereitet mir jetzt sehr viel Spaß, hat aber noch Reserven, leider habe ich keine weiteren Flaschen um dies noch ein paar Jahre zu verfolgen.... 95+ VP
(09-12/2017)

Ceps Nous; 2011 rot;

Beerige Noten, eine dunkle Fruchtbombe, dazu aber auch ein paar klebstoffnoten. Gibt im Abgang die Kante und wirkt etwas gekocht alkoholisch. Leider ein Kind seines Jahrganges. Wird im Laufe der Zeit etwas harmonischer, ist aber kein so guter Ceps Nous Jahrgang für mich. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2013)

Ten Nezasu; 2011 rot - süß;

Ein nicht abgestoppter, natursüßer Wein (Vi Dolc Natural), nicht zu süß am Gaumen, trinkt sich eher wie ein Wein und nicht wie ein Likör, trotz seiner 16,5°, die gut abgepuffert sind. Zeigt noch gut Tannin. Komplex, sehr gut zu trinken und auch hier dominiert die Kühle der sehr hohen Weinbergslagen. Sehr gut zu bestimmten Gerichten vorstellbar, zu denen man z. B: auch einen Maury Vintage trinken würde, wie Ente mit Kirschen, Pasteten oder intensive (Blauschimmel-)Käse. 95+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

Tag 1: Sehr dunkles Schwarzrot. Leicht offene Nase nach Schwarzkirschen und Kräutern, öffnet sich immer mehr. Am Gaumen eine deutliche Süße, kandierte Kräuter. Noch reichlich Tannin und dazu eine gewisse schwere Likörigkeit. Das Ganze muss sich noch harmonisieren. Sollte eher noch lagern. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Etwas weniger schwer und likörig wirkend. Heute steht das Tannin im Vordergrund. Alles noch nicht 100%ig ineinander verwoben. Will mehr Zeit.90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Hat sich inzwischen harmonisiert, bleibt aber noch für einen Süßwein dieser Machart relativ einfach gestrickt. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(01/2015)

16,5°; Vi Dolc Natural
Tag 1: Kardinalspurpur mit schönem Funkeln, perlt ins Glas. Recht kühle Nase und Schiefer ohne Ende, auch am Gaumen. Tapenade dominiert, ansonsten recht eindimensional und sehr geradeaus. Noch viel Tannin, etwas derb und bäuerlich, aber leicht gekühlt recht einfach zu trinken. Nicht zu süß. Wird mit Luft besser. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Hat mit den vorherigen Süßweinen nichts zu tun, mostig, eher leicht am Gaumen, sehr trinkig, Lambrusco mit Tannin und Mineralik. Sehr interessant und trinkig. 92 VP

Tag 5: Noch immer ein leichtes Perlen auf der Zunge, das mit dem Lambrusco-Priorat passt schon als Bild. Aber spricht mich heute weniger an, grade im Vergleich zum roten Süßwein von Buil I Giné. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.
(09/2017)

Ceps Nous; 2012 rot;

Etwas metallische Noten und ein Joghurtton, derzeit etwas reduktiv. Dahinter aber eine schöne Frucht, mineralisch und kühl. Derzeit noch etwas schwierig zu beurteilen. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

Einfache, fruchtbetonte Nase, am Gaumen sehr kühl und frisch wirkend, momentan noch etwas säure- und tanninbetont. Braucht noch Zeit, wirkt am Ende noch ein wenig rustikal, aber für einen Basiswein ist das okay. Er will gar nicht in höhere Sphären. 89+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Los Torrents; 2012 rot;

Neuer Einzellagenwein aus einer Lage zwischen La Morera, Poboleda und Scala Dei., Erstlingsjahrgang. 15°: 60% Grenache, 30% Carignan, 10% andere Sorten. Sehr würzige Grenache, Kräuter, Toastaromen, süßer Pflaumenkuchenrand, dazu viel Stein. Öffnet sich mit Luft sehr gut und hat eine vielversprechende Zukunft. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2017)

La Morera de Montsant; 2012 rot;

Alte Grenachereben, 14 Monate im Fass ausgebaut. Ein sehr schwarzer Wein wie Tinte. Ebenfalls recht würzige Aromen und noch etwas holzbetont. Am Gaumen deutlich zugänglicher und trinkiger, aber ebenso ein noch sehr deutliches Tannin. Ein anständiger Charakter, der gut reifen sollte. Langer Abgang, viel samtenes Tannin, braucht ebenfalls noch Zeit im Keller. Momentan erst wenig Trinkspaß, aber 2022 zur 10 Jahresprobe könnte er überraschen. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Sehr dunkel, wunderbare Nase, am Gaumen ein Tanninwall, 10 Jahre weglegen. 93+ VP
(04/2017)

Bestätigt den Eindruck von der Probe auf Mas Perinet. Am Gaumen rund und voll, pfeffrig – würzig, im Abgang dann aber derzeit noch ein Wall aus Tannin. Viel zu jung, um ihn schon genießen zu können, aber eine gute Zukunftsanlage. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein, der in einigen Jahren noch gewaltig überraschen könnte.
(05/2017)

Finca La Planeta; 2012 rot;

Cabernet Sauvignon von der gleichnamigen Einzellage, 18 Monate Fassausbau. Ebenfalls schwarz und undurchsichtig. Ein Black Wine. Solang man den Wein im Mund schlürft, macht er mit seiner dunklen reifen Frucht Spaß, aber wenn man ihn schluckt oder spuckt, dann kommt die Faust – Tannin ohne Ende, das aber zum Glück nicht grün ist. Es potenziert sich hier das Prioratlagerweintannin noch mit dem Cabernet-Sauvignon Tannin... Stilistisch ein Angriff auf Madiran, momentan nicht zu trinken bzw. nur schwerlich zu fassen. Reine Potentialwertung, er wird noch Jahre brauchen, um Spaß zu machen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Die Nase schon wahoo, am Gaumen dicht, Tannin ohne Ende, nicht zu fassen, untrinkbar derzeit, aber Riesenpotential. Punkte mag ich derzeit keine vergeben.
(04/2017)

El Vell Coster; 2012 rot;

15°. Fast 100% alte Carignan. Schwarz als Konzept, sehr tief und elegant. Trinkiger als die anderen Weine des Jahrganges hier, abr dennoch mit gutem Zukunftspotential. Er wird ein langes Leben haben, ein samtenes Tannin weist darauf hin. Er sollte weit vorn mitspielen wollen. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2017)

Vin Blanc de Pasanau Germans; 2013 rosé – süß;

Ein sehr süßer Rosé mit nur 8,5° Alkohol, wirkt wie eine restsüße Beerenauslese von der Mosel in Rosé. Der Schiefer puffert die Süße, so dass der Wein trinkbar bleibt. Großartiges Weinerlebnis, aber auch sehr andersartig. 100% Grenache.
Am Beginn der Rotweinfermentation wird etwas von dem Most in ein Fass gefüllt (es wird nur ein Fass davon produziert). Wenn der Wein sein Optimum aus Süße und Säure erreicht hat, wird das Fass in einen Kühlraum gebracht und durch die Kühltemperatur die Gärung unterbrochen. In dem Moment wird etwas Schwefel zugesetzt.
Normalerweise tranken die Winzer, die so etwas produzierten, dies über den Winter selbst, inzwischen werden einige Flaschen bei der Veranstaltung und im Anschluß ab Keller verkauft. Da nicht ausgeschlossen werden kann, dass im kommenden Sommer die Gärung erneut einsetzt, sollte der Vin Blanc über den Winter getrunken werden. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

Tag 1: Blaßgraurosa, der hellste der drei Rosé-Weine im Vergleich. In der Nase nur leicht offen, am Gaumen offener mit Assoziationen an Himbeerblätter, verwelkte Blumen und

metallische Noten. Insgesamt ausgewogen, aber nicht all zu tief. Gut zu trinkender, von der Aromatik interessanter Wein. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Die Himbeernote nimmt zu, jetzt nicht nur Blätter sondern auch Früchte. Im Abgang kommen Pink Grapefruit – Noten hinzu. Insgesamt qualitativ unverändert zum ersten Tag. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Heute etwas runder und fülliger am Gaumen, insgesamt noch etwas verbessert im Ausdruck. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(01/2015)

Ceps Nous; 2015 rot;

Grenache und Syrah, 6 Monate im Fass ausgebaut. Eine sehr fleischige Frucht trifft Pfeffer und Kräuter, der Wein hat viel Biß. Auch viel Tannin im Abgang. Obwohl er recht einfach strukturiert ist, wird er viel Zeit brauchen. 89-90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Frisch und würzig, aber auch ein Wall von Tannin. Unbedingt lagern. 91+ VP
(04/2017)

Dànae; 2016 weiß;

Ein neuer Weißwein, 90% Viognier, 10% Grenache Blanc und Pedro Ximenis. Erstmals vorgestelltes Muster, noch ohne Namen und Etikett. Zart duftend, am Gaumen ausbalanciert, eher elegant, dann aber mit dem Schlürfen auch Kraft zeigend. Sehr floral – Baumblüte, Tulpenbaum. Mineralischer Nachhall, alles in guter Balance. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2017)

Blick auf die Parzelle Finca La Planeta. (TH)

Hier stehen Cabernet Sauvignon Reben, die zu den Ältesten im Priorat gehören. (TH)

Hier sieht man deutlich die Konglomeratkiesel vom Montsantfelsen. (TH)

Prachtburschen... (KPW)

Anfang Mai und noch fast keine Blätter an den Rebstöcken… (KPW)

…aber auf der Höhe verwundert das nicht. (TH)

Ricardo Pasanau auf Finca La Planeta... (TH)

... und mit uns in seinem Keller. (TH)

Im Barriquekeller der Brüder Pasanau. (TH)

Die von uns hier verkosteten Weine. (KPW)

In diesem Gebäude ist der Betrieb der Pasanau Germans. (TH)

Zur Verkostung im Pasanau – Keller bei der Firafahrt 2017. (TH)

Hier kann auch direkt eingekauft werden. (TH)