

La Morera de Montsant

Roca de les Dotze

Carr. De Morera s/n
La Morera de Montsant

Telefon: Mobil: 662302214
Fax: ?

Web: www.rocadelesdotze.cat

Mail: info@rocadelesdotze.cat

Weine im Führer:

Primera Verema 2006 rot	94
Noray 2007 rot	92
Roca Bruixa 2007 rot	94
Noray 2008 rot	90
Roca Bruixa 2008 rot	93
Noray 2010 rot	94
Roca Bruixa 2012 rot	96
Flor de Roca 2015 weiß	94

Winzer / Önologe:

Lourdes Rispa & Enric Henry; Josep Serra

Lange Zeit schon sah man an der Straße zwischen La Morera de Montsant und Cornudella zwei Schilder, die auf „Roca de les Dotze – Ökologischer Weinbau“ hinwiesen. Wer genauer hinschaute, der sah gepflegte „grüne“ Weinberge, die sich deutlich von denen des Nachbarn Ametller, der konventionell arbeitet, abhoben. Jahrelang jedoch blieb es ein Geheimnis, wer oder was sich dahinter verbarg. Bis ich erste Musterflaschen des Jahrganges 2007 bekam. Die Weine spiegelten im kühlen Charakter sehr deutlich die hoch gelegenen Weinberge wieder – sie liegen auf etwa 700 m Höhe und gehören damit zu den am Höchsten gelegenen im gesamten Priorat.

Namensgeber ist der gleichnamige Felsvorsprung im Montsantmassiv, etwas mehr auf Cornudella zugerückt als der Roca de les Onze. Beide, der les Onze und der les Dotze sind quasi Zeitmessersteine, wenn die Sonne dort Schatten wirft, ist es 11 bzw. 12 Uhr. Der Fels ist an den Stellen sozusagen eine gewaltige natürliche Sonnenuhr. Zu früheren Zeiten, als es noch keine Armbanduhren oder Taschenuhren gab, bzw. sich nicht jedermann diese leisten konnte, orientierten sich die Menschen zeitlich an diesen Felsen.

Der ehemalige Architekt Enric Henry und seine Lebenspartnerin Lourdes Rispa suchten für die Zeit nach dem offiziellen Arbeitsleben eine neue interessante Aufgabe, Ansässig in Alella und von daher mit dem Anblick von Weinbergen vertraut, verschlug es sie aber ins Priorat, nachdem sie von dieser phantastischen Landschaft so begeistert waren. In diesem Paradies einen Altersruhesitz haben, das ging ihnen nicht mehr aus dem Kopf, aber mit dem Kauf der Finca, die zu etwa einem Viertel im Gebiet des Naturparks Montsant liegt, wurde es eher ein Altersunruhesitz.

Auf insgesamt 13 ha, verteilt auf mehrere kleine Parzellen, wurden 45.000 Rebstöcke gepflanzt. Grenache Noir, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot bilden den überwiegenden Anteil, ergänzt von weißen Pedro Ximenez. Da man mit den zu einem Viertel mitten im Naturpark gepflanzten Reben auch eine Verpflichtung gegenüber der Natur hat und

es der Philosophie der Eigentümer entsprach, wurde von Beginn an auf Ökologischen Weinbau gesetzt.

Mitten durch die Finca geht die heutige Straße von La Morera nach Cornudella, „Nachfahre“ eines uralten Weges, der die beiden Klöster Poblet mit Scala Dei verband. Schon im Mittelalter gab es an diesem Weg Rebgrärten. Somit sieht man sich auch in historischer Verantwortung.

Die Trauben werden von Hand in 15 kg Boxen gelesen und derzeit in den Gebäuden von Mas Perinet vinifiziert, wo man sich untermieten konnte. Die Gärung auf den Traubenschalen dauert zwischen 15 und 20 Tage, anschließend reifen die Weine in 400 l Fässern aus französischer Eiche, bevor eine Eiweißschönung stattfindet und dann unfiltriert unter Beachtung der Mondphasen in Flaschen gefüllt wird.

Mit dem Jahrgang 2006 gab es einen experimentellen Wein (Primera Verema), mit dem Jahrgang 2007 kamen dann die beiden Weine des Portfolios auf den Markt.

Vom einfacheren Noray gibt es etwa 10.000 Flaschen pro Jahrgang. Der 2007er enthält Grenache, Cabernet Sauvignon, Carignan und Syrah und er war 14 Monate im Fass.

Vom Spitzenwein Roca Bruixa aus Grenache und Syrah gibt es nur 2.800 Flaschen. Dieser Wein durfte 18 Monate in den Fässern reifen.

Meine Prioratführerselektion war einer der ersten Möglichkeiten überhaupt, den Roca Bruixa zu erwerben, der mich von Beginn an durch seinen tollen kühlen Stil und auch vom Preis-Genuss-Verhältnis überzeugt hat.

Es wird spannend sein, das Projekt weiter zu verfolgen.

Mit dem Jahrgang 2015 gibt es auch erstmals einen Weißwein.

Weine:

Flor de Roca (weiß)	PG : ?
Noray	PG : 1
Roca Bruixa	PG : 2

Verkostungsnotizen:

Primera Verema; 2006 rot;

unverkäufliche Musterflasche, wurde nur an Freunde verteilt und kam noch nicht in den offiziellen Verkauf.

Runde 1 (blind): Was für eine Traumnase, man bekommt bereits beim Riechen Gänsehaut. Wahnsinnig voll und komplex, es geht nicht besser, nur anders. Ein Wein für alle Heiligen! Superelegant, kühl und nobel. Ein Meisterwerk. Ganz nah der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Feine rotfruchtige Nase, die etwas verschlossen ist und erst mal nicht so viel hergibt. Mit mehr Luft baut sich dann eine wunderbare Mineralik auf. Am Gaumen sehr mineralisch, präsen Säure, tanninreich, etwas kantig, jugendlich. 91+ VP

Runde 2 (blind): Ein schwarzes Biest, offen und sündig. Für mich super offen in der Nase, ein sich immer wandelnder tiefer Duft. Was für ein Traum. Am Gaumen heute etwas ruppiger, Cabernet – betont. Vielleicht der Finca La Planeta? Trocknet leider heute ein wenig. Aber ansonsten ein rassiger Stoff. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Feine Nase, nun etwas offener, am Gaumen dichte Mineralik, präsen Säure, mächtiges Tannin, jugendlich und sperrig. 91+ VP

Runde 3 (offen): Offene und sehr üppige Nase, dunkle Frucht, Brombeere und Heidelbeere, sehr klar und kühl. Qualitativ unverändert. Traumhafter Wein. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Feine, mineralische Nase, die heute vom Start weg deutlich offener daherkommt, sehr mineralisch am Gaumen, reichlich Tannin und Extrakt, noch jugendlich, heute sehr freakig, was für Steinelecker. Hat noch Reserven und könnte noch zulegen. 91+ VP

(10-12/2016)

Noray; 2007 rot;

Blind: Dunkle noble Nase, die sich immer weiter öffnet, Pralinen mit Gelee von dunklem Obst, auch am Gaumen sehr nobel. Schöne Frucht und Frische, saftig, sehr trinkig und sehr schnell präsent. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Einfacher fruchtbetonter Wein mit Kirschen und Llicorella – Schiefer. Wäre ein durchaus akzeptabler Basispriorat. Aber ist es auch einer? Bei Blindproben weiß man nie... 92+/100 Th. Sehr guter Wein

Am Dritten Tag offen nach verkostet: Üppige, aber einfacher gestrickte Prioratfruchtnase, schöne staubige Mineralik, aber insgesamt weniger komplex und tief wie die ganzen angestellten großen Weine. Mit einer griffigen Sauerkirsch- und Johannisbeerfrucht überzeugt dieser einfache Basisprioratwein dennoch als Durstlöcher mit Trinkspaßqualitäten. 91+/100 Th. Heute ein sehr guter Wein.

Unverändert gut nach 6 Tagen mit sehr guten 91/100 Th.
(03/2011)

14°; aus jungen Reben in 700 m Höhe am Rand des Naturparkes von Montsant;
1. Tag: Intensive und schwere Nase, typisch für manche 2007er, auch am Gaumen dunkel und mit vielen reifen Brombeeren. Deutlich besser als die beiden anderen 2007er, schöne Würze und Kräuternoten. Die Mineralik ist weniger beißend, kein Wunder, wir haben hier auch eher Kalksteinkonglomerate vom nahen Montsantfels, die den Schiefer zudecken. 91-92+/100 Th. Sehr guter Wein.

3. Tag: Einfach und fruchtbetont, heute sehr trinkig. Ein sehr guter Wein, aber ohne große Ambitionen. Weniger stoffig und würzig als am 1. Tag. 90/100 Th. Sehr guter Wein.

5. Tag: Pure Frucht, sehr gradeaus, frisch, inzwischen mehr auf der rotfruchtigen Seite, dazu wieder kalkige Bodennoten wie am ersten Tag. Hat nochmals deutlich zugelegt. 92+/100 Th.

7. Tag: Zeigt sich auch nach einer Woche noch erstaunlich trinkig und stabil. Macht noch immer Spaß, auch wenn es ein eher kleinerer Wein ist. 91/100 Th.
(06/2011)

Tag 1: Dunkle noble und fast betörende Nase, auch am Gaumen voll und harmonisch, sogar mit etwas Tiefe. Hat sich durchaus gut entwickelt und hebt sich von den anderen beiden Weinen des Flights positiv ab. Verbleibt aber dennoch nur in der Kategorie der sehr guten Weine. 92+/100 Th.

Tag 2: Kann sich wie auch die anderen Weine im Flight am 2. Tag deutlich verbessern. Wunderbar ausgewogen und mehr Grip als am 1. Tag. Teilt sich das Treppchen heute mit dem Camins. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert toll am Gaumen, aber in der Nase heute etwas reservierter. Geht aufgrund der weniger opulenten Nase heute wieder einen Punkt runter bei mir. 92+/100 Th.
(11/2012)

14°; aus 700m hoch im Naturpark Montsant gelegenem Weinberg; 12 Monate Ausbau im Barrique aus französischer Eiche

Tag 1 (offen): Sehr dunkles Kardinalspurpur. Offene, parfümierte Nase. Kirschkompott, blumige Noten und staubige Mineralik. Etwas eindimensional am Gaumen, fruchtbetont und ausgewogen, aber ohne Ambitionen auf Größeres. Guter Basispriorat mit guter Länge. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (offen): Unverändert zur ersten Runde. Fruchtbetonter Basiswein, etwas rustikal heute. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene Nase, am Gaumen eine süße himbeerige Grenachefrucht, sehr frisch. Ausgewogen und mineralisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Offene, fruchtbetonte Nase, reife Himbeeren im warmen Wald, staubige Mineralik. Öffnet sich mit Luft mehr und mehr. Am Gaumen sehr kühl wirkend, neben den Himbeeren auch blumige Noten. Ausgewogen – sehr kühle Mineralik im Nachhall. Macht Spaß und ist unverändert zur ersten Blindrunde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2016)

Roca Bruixa; 2007 rot;

14°; aus den eigenen Weinbergen in 700 m Höhe im Naturpark Montsant; 16 Monate in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut

Blind: Sehr dunkel in der Nase, düstergrau bis schwarz. Voll und mit Kraft am Gaumen. Eine um Kaffee mit Kardamom schleichende schwarze Katze. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Tag: Tiefe, sexy Nase, sehr vielschichtig. Am Gaumen burgundisch mit Tiefe und Eleganz, leichte 2007er Süße. Komplex und wunderbar trinkig. Ein tänzelndes Model, sexy bitte! Sehr verführerischer Wein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

4. Tag (offen): Sehr dunkler, brombeerbetonter Wein mit tollem parfümierten Duft. Wunderbar ausgewogen am Gaumen. Herrlich frischer, fast kühl wirkender Wein. Komplex und vielschichtig mit schöner Länge. 96+/100 Th. Großer Wein.

8. Tag (offen): Zeigt noch immer eine wunderbar dunkle und kühle Nase, er ist glasklar und schnittig. Am Gaumen eine schöne 2007er Süße, gepuffert von der deutlichen Mineralik und umschmeichelt von einem kühlen Bergwind. 96/100 Th. Groß.
(03/2011)

14°; aus der über 700 m hoch gelegenen Lage im Naturpark Montsant
Tag 1: Klare, sehr reine Frucht, kühl und mit schöner Kräuterwürze, sehr balanciert und ausgewogen. Der Wein zeigt eine schöne Eleganz und burgundische Finesse, dazu eine schöne Mineralik. Ein sehr sinnliches Erlebnis. 96+/100 Th. Groß.

Tag 2: Sehr fest und kompakt, klar und rein und mit schöner Würze. Schwarz am Auge, in der Nase und am Gaumen! Wild und verschwörerisch. Zeigt eine wunderbare mineralische Frische und Frucht. Ausgewogen und sich immer mehr öffnend. 95+/100 Th. Groß.

Tag 3: in der Nase heute etwas zurückhaltender, am Gaumen unverändert groß. 94/100 Th. Exzellent.

Tag 4: In der Nase heute wieder expressiver. Beendet, wie er begonnen hat – als großer Wein. 95/100 Th.
(12/2011)

Tag 1: Noch etwas verschlossene, süßlich-schwarze Nase, nobel und verführerisch. Am Gaumen voll. Süße, reife, dunkle Frucht, ein ganz klein wenig Waldfruchtlikör und dazu eine schöne Mineralik. Schöne Länge, insgesamt sehr ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Der ganz leicht likörige Eindruck des ersten Tages weicht einem etwas seriöserem Eindruck. In der Nase offener und ein Wein mit einer sehr schönen inneren Spannung, der sich heute als großer Wein präsentiert. 95+/100 Th.

Tag 3. Heute allerdings etwas weniger Spannung und dafür etwas mehr auf der mineralischen und etwas säurelastigen Seite. Kommt an den 2. Tag nicht heran. Aber immer noch exzellent. 94/100 Th.
(11/2012)

Tag 1 (blind): Kirschen und Schiefer in der leicht offenen Nase. Marzipan und Kirschen am Gaumen, sehr frisch und ausgewogen, fast kühl. Mittlerer Körper. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Mehr Kraft und Druck als am ersten Tag, solide und exzellent, aber er hat sich (noch?) nicht wirklich verbessert. 93+/100 Th.

Tag 3 (blind): In der Nase noch etwas verschlossen, am Gaumen zugänglicher und ausdrucksvoller. Insgesamt aber weder verbessert noch verschlechtert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (blind): Verbessert sich jetzt noch ein wenig etwas offener Nase, schöne, dunkle Aromatik. Eine schöne Länge und noch gute Tanninreserven. Eile, diesen Wein schon trinken zu müssen, tut nicht not. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7: Unverändert. Noch nicht wieder ganz auf der Höhe, immer noch leicht verschlossen. Besser mit dem trinken noch warten, wenn man die Wahl hat. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (03/2014)

Tag 1 (offen): Sehr dunkles Schwarzrot mit leuchtendem Funkeln. Sehr offene ansprechende Nase, exotisch, würzig und mit blumigen Noten. Am Gaumen kühl und sehr frisch. Herrlich ausbalanciert und tief, elegant und nobel. Für den Jahrgang sehr kühl wirkend, was sich durch die Höhenlage der Weinberge erklärt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (offen): Unverändert zur ersten Runde. Schöne Frische und aromatische Tiefe. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Offene, animierende Nase, sehr frisch und voll. Am Gaumen kühle Noblesse. Sehr ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Legt noch mal leicht zu, am Gaumen und in der Nase offener und tiefer, vom kühlen und noblen Charakter her gleich wie in der ersten Runde. Expressiv und trinkig. Macht richtig viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein. (04/2016)

14°; aus Trauben vom eigenen, 700 m hoch gelegenen Weinberg; 16 Monate Ausbau im Barrique aus französischer Eiche.

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Kardinalsrot mit leuchtendem Funkeln. Offene, fast anspringende Nase, sehr komplex und animierend, aber auch schwer fass- bzw. zergliederbar. Freakig und sehr würzig. Sehr kühl und frisch wirkend. Am Gaumen enorme Kühle bei mittlerem Körper und auch etwas Eleganz, sehr ausgewogen und frisch. Hat ebenfalls noch Tanninreserven, läßt sich aber schon trinken. Ich vermute hier was aus La Morera, der Kühle wegen. Mit Luft kommt immer mehr der Schiefer durch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Betörende, anspringende Nase, beinahe laut und ungestüm heute, baut am Gaumen viel Druck auf, zeigt aber wieder diese enorme Kühle. Will unnahbar wirken, reißt aber beim Küssen das Geschirr vom Tisch... Heute die pure Leidenschaft, wild, freakig und im Gedächtnis bleibend. Macht heute Gänsehaut. Geht heute bei mir auf die ganz große Bühne. Zugabe möchte ich rufen, es ist zum Glück noch was von da. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Kühl und nobel, saftig und frisch, dunkle Frucht. Noch immer gute Tanninreserven. 95+/100 Th. Großer Wein. (09-12/2017)

Runde 1 (blind): Zunächst eher verhalten, dann viel Schiefermineralik, frisch, macht mit Luft eher zu, öffnet sich dann doch nach und nach und gibt immer wieder neue Eindrücke preis. Rote Frucht mit betörender Schiefernote. Am Gaumen sehr mineralisch und frisch, ein richtiger Schieferlutscher, präsen Säure, ganz verhalten noch etwas Kirsche, feiner Extrakt und feines Tannin. Llicorella durch und durch. Priorat-Freakwein 92+ VP

Runde 2 (blind) Deutlich offenere Nase, wahoo-geradezu ein Nasentier, dichte Frucht, betörende Mineralik. Am Gaumen wieder sehr mineralisch, gut gepolstert durch eine betörende dichte Kirschfrucht. Extraktreich mit feinem Tannin und feiner Länge. Immer noch ein Steinwein erscheint heute aber nicht mehr ganz so freakig wie gestern. 93+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Wieder dieses mineralische Nasentier, genial. Auch am Gaumen sehr mineralisch, mit dichter Frucht, feiner Extrakt, feines Tannin, das sich wunderbar an den Gaumen legt. Wunderbar in dieser Runde, legt nochmals zu, großartig. 94+ VP
(09-12/2017)

Noray; 2008 rot;

14°; Trauben aus den eigenen 700 m hoch gelegenen Weinbergen; 14 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (blind): Relativ verhaltene Nase, staubige Mineralik. Am Gaumen einfach, frucht- und tanninbetont, recht kurz im Abgang. Noch etwas unrund und unharmonisch. Fällt deutlich gegenüber den anderen bisherigen Weinen in der Blindverkostung ab. 86+/100 Th. Guter Wein.

Tag 2 (blind): Nase offener, fruchtig, aber auch mit ganz leisem dumpfen Ton. Am Gaumen eine etwas bissige Säure, in sich nicht ganz stimmig und noch nicht rund. Viel Schiefer, dazu etwas Kirsche, lebendige Frische. 87+/100 Th. Guter Wein.

Tag 3 (offen): Wird heute deutlich besser, runder und harmonischer. Mehr Ernst und sogar ein klein wenig Tiefe. Die Disharmonien der beiden ersten Tage sind weg, was für eine schöne Entwicklung. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 8 (offen): Sehr schöne Mineralik und Frische. Hat deutlich zu den Blindproben zugelegt. Unverändert zur 3. Runde. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein
(03/2015)

Voll am Gaumen, für den Jahrgang erstaunlich gut entwickelt. Hat sich nach einer Schwächephase wieder gut berappelt. Man muss ihn nicht abschreiben... 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(04/2016)

Am Gaumen sehr säurebetont. In der Nase noch etwas verschlossen, relativ leicht, aber mit guter Frucht. Typischer 2008er. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr feiner Duft, am Gaumen etwas leichter, schön zu trinken mit feinem Tannin. Sehr gut. 91+VP
(04/2017)

Roca Bruixa; 2008 rot;

Anspringende Wow! - Nase, die sich förmlich aufdrängt: Fruchtmix, Blumen, Rhododendron Hain und Frühlingskräuter vom Feld betören die Nase. Auch am Gaumen eine sehr opulente Frucht bei etwas leichterem, typischen 2008er Körper, sehr offen. Eleganz und sehr viel Frische, vielleicht nicht die Kraft des 2007ers, aber von sehr interessanter Aromatik, kühl und

sehr viel Schiefer. Ein recht großer Erfolg für das eigentlich sehr schwierige Jahr und durch seine berauschende explosive Nase eine echte Überraschung. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014)

14°; Trauben aus den eigenen 700 m hoch gelegenen Weinbergen; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Tag 1 (blind): Dunkle Fruchtnase, Kirsche, Brombeere und Schiefer, pur und klar. Rassige frische Mineralik, bleibt eher einfach, aber gut trinkig, kühl, von der Säure her etwas schnittig. Macht dann mit Luft mehr auf. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Volle offene und dunkle Nase, ein dunkler, würziger Gothic-Wein auch am Gaumen, mittelmäßig im Porrera – Stil, dabei sehr frisch und von schönem Nachhall. Legt zu und gewinnt an Harmonie. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Sehr frische und kühle Nase, fruchtig – mineralisch, ein Kind seines Jahrganges. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 10 (offen): Schöne Frische, kühl und mit Tiefe. Tabak und Kaffee, dunkle Frucht, nicht ganz reife Brombeeren im langen mineralischen Nachhall. Weiß jetzt deutlich mehr zu überzeugen. Ein Wein, der nicht für schnellen Genuss gemacht ist. In einigen Jahren aber könnte er überraschen. 95+/100 Th. Großer Wein.
(03/2015)

Sehr elegant und mit Tiefe, ein finessebetonter und gut entwickelter Wein. Sehr frisch und mineralisch. Ob man diesen oder den volleren 2007er bevorzugt, ist lediglich eine Stilfrage. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(04/2016)

Ebenfalls sehr frisch, feiner und eleganter als der Noray. Sehr schöne Mineralik. Läßt sich insgesamt sehr gut trinken, kann aber auch weiterreifen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feiner Duft, Steinbeißer-Mineralik, mächtiges Tannin, braucht noch Zeit. 92+ VP
(04/2017)

Noray; 2010 rot;

Recht verschlossene Nase, elegant, tief und sehr frisch. Bereits in der Nase deutet sich ein Zugewinn gegenüber 2007 und 2008 an. Eine Klasse höher... Wunderbare Frische auch am Gaumen, aber er will noch Zeit haben. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2016)

Roca Bruixa; 2012 rot;

Sehr schöne kühle Aromatik, noble dunkle Frucht, sehr frisch. Anfangs eine leicht spitze Mineralik, wird dann aber sanft und elegant, zeigt Größe. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2014)

Flor de Roca; 2015 weiß;

13,5°; 80% Grenache Blanc und 20% Viognier von einem mehr als 700 m hoch gelegenen Weinberg am Fuße des Montsant-Felsens. 1. Jahrgang. Sehr ausgewogen und rund mit

schöner Frucht und schöner belebender Säure, frisch. Alles am rechten Fleck, ein sehr schöner Einstand in weiß... Einer der besten Weißen bislang. 95+/100 Th Großer Wein.

Sehr fein, gute Balance, schön zu trinken, feine Frucht, sehr gut. 92+ VP
(04/2017)



Ein Weinberg nahe der Straße Cornudella – La Morera de Montsant...

(TH)



... liegt oben auf einer seichten Kuppe.

(TH)



Die Reben blicken zum Montsant-Massiv, genauer zum Roca de les Dotze, der dem Weingut den Namen gab. (TH)



Leider ist an dem Tag der Besichtigung etwas trübes Wetter.

(TH)



Die Weinberge von Roca de les Dotze sind mit die am höchsten gelegenen im ganzen Priorat. (TH)



Schilder wie dieses ließen mich bereits vor vielen Jahren auf das Weingut aufmerksam werden, aber lange Zeit konnte niemand etwas dazu sagen.

(TH)



Weiter unterhalb in Richtung Cornudella gibt es einen zweiten Weinberg, ebenfalls (TH)
“angekündigt”.



Hier haben wir großzügige Terrassen mit Trockensteinmauern. (TH)



(TH)



(TH)



(TH)