

La Vilella Alta

Cellers de la Cartoixa de Montsalvat, S.L.

C/ Ereta, 10
La Vilella Alta

Telefon: 977839299 bzw. 629375602 (mobil)
Fax: 977839136
Web: www.cellerscartoixa.com

Mail: correu@cellerscartoixa.com

Weine im Führer:

Costers de Vilella 2000 rot	92
Montsalvat 2000 rot	94
Montsalvat 2001 rot	96
Montsalvat Selectvm 2001 rot	95
Montsalvat 2002 rot	93
Montsalvat 2003 rot	93
Montgarnatx 2004 rot	93
Montsalvat 2004 rot	94
Montsalvat (Sel.) 2004 rot	96
Montgarnatx 2005 rot	91
Montsalvat 2005 rot	95
Blanc de Montsalvat 2006 weiß	89
Blanc Esp. Doux 2006 w.-süß	96
Montgarnatx 2006 rot	94
Montsalvat 2006 rot	95
Montgarnatx 2007 rot	92
Montsalvat 2007 rot	97
Blanc de Montsalvat 2008 weiß	96
Montsalvat 2008 rot	95
Blanc de Montsalvat 2009 weiß	95
Mon Classic de M. 2009 rot	91
Montgarnatx 2009 rot	94
Montsalvat 2009 rot	98
Montgarnatx 2010 rot	94
Mont Clàss 2014 rot	92
Blanc de Montsalvat 2015 weiß	92
Blanc de Montsalvat 2016 weiß	94
Blanc de Montsalvat 2017 weiß	95
Vin Doux Negre o.J rot-süß	94

Winzer / Önologe:

Francesc Sánchez – Bas; Roser Amorós

Der aus alter Winzerfamilie stammende Agraringenieur ließ sich 1990 in La Vilella Alta nieder und gründete in einem alten Gebäude, welches bereits früher zur Weinbereitung genutzt wurde, im Jahr 1995 seinen eigenen Betrieb.

Das alte, auch als Wohnhaus genutzte Gebäude dient zum Keltern der Weine und als Flaschenlager, eine gegenüberliegende ehemalige Ruine wurde als Barriquekeller ausgebaut. Ein weiterer historischer Gewölbekeller inmitten des alten Dorfes dient als repräsentativer Verkostungsraum – es handelt sich hier wohl um einen der schönsten alten Gewölbekeller im Priorat, in dem man gänzlich in die Geschichte dieser Region eintauchen kann.

Bis zum Jahr 2000 arbeitete er mit dem Celler Alcover I Jofre zusammen. Im Jahr 2000 vergrößerte er sich und Roser Amorós wurde als Önologin gewonnen. Der frühere Fra Fulco Wein lebt seit dem Jahr 2000 im Montsalvat weiter. Mit dem Jahrgang 2001 kamen der Weißwein und der Montgarnatx dazu.

Die verarbeiteten Trauben stammen überwiegend aus eigenem Rebbesitz rings um Vilella Alta Lagen: Cap de Serra und Les Planes; El Voltá und El Pics). Bei zwei örtlichen Traubenproduzenten wird noch zugekauft. Daneben gibt es auch noch Weinbergsbesitz in den Gemarkungen La Vilella Baixa und Torroja del Priorat (Lage Les Tosses)

Der große Rotwein, Montsalvat basiert zu rund 70-90% auf mehr als 60 bis 80 Jahre alten Carinena Reben, komplettiert mit Grenache, und mitunter etwas Merlot und Cabernet Sauvignon und im neuen französischen Holz ausgebaut.

Der Montgarnatx stammt von jüngeren, meist 15 bis 30 Jahre alten Grenache und einigen Carinena Reben, als semi-crianza ausgebaut. Bis zu 30% des Mostes kann aber auch hier von alten Reben kommen.

Es wird für den Ausbau der Weine nur französisches Holz verwendet.

Eine Besonderheit ist der nur in kleinen Mengen (ca. 1500 Flaschen) hergestellte Weißwein, der zu 60% aus 15 bis 20 Jahre alten Macabeu besteht. Die anderen 40% sind alte, fast ausgestorbene autochthone Sorten, allen voran Trepát Blanc. Die alten Reben hierfür wachsen den alten Carinenas gleich in Costers – Form an steilen Llicorellahängen. Der Weißwein wird für 4 bis 5 Monate im neuen Barrique ausgebaut.

Ab dem Jahr 2009 gibt es krisenbedingt noch einen preiswerteren Wein mit dem Namen Mon Classic de Montsalvat, der ein gutes PGV besitzt. Er wurde später in Mont Clàss umbenannt.

Auch zwei Süßweine wurden mir bereits vorgestellt. Während ein weißer Süßwein aus dem Jahr 2006 bereits im Verkauf ist, ist das noch namen- und jahrgangslose rote Muster noch ein Mysterium.

90% der insgesamt jährlich rund 20.000 Flaschen gehen in den Export, hauptsächlich in die USA und die Schweiz, aber auch ein wenig nach Deutschland, Österreich, Belgien, Niederlande, Großbritannien, Irland und Dänemark.

Nach vorheriger Terminvereinbarung sind auch eine Besichtigung des Betriebes und der preislich günstige Direktkauf vor Ort möglich. Serviert werden die Weine stilvoll in einem uralten Gewölberaum, der repräsentativ eingerichtet wurde.

Sonst war man lange leider sehr wenig präsent, was das Weingut immer mit der Aura des geheimnisvollen Geheimtipps versah. Erst in den letzten Jahren präsentiert man sich auf den Veranstaltungen der Fira regelmäßig.

Die Weine sind insgesamt gesehen eine Offenbarung und der Celler wurde wegen des schweren Zugangs zu Unrecht etwas stiefmütterlich behandelt. Ein sehr gutes PGV zeichnet die Produkte der Kellerei zusätzlich aus.

2017 fanden wir heraus, dass es zwei verschiedene Montsalvat 2004 gab, unterschiedliche Weine unter dem selben Namen, unterscheidbar nur anhand der auf den Etiketten vermerkten

Lot-Nummern. Ich habe die Verkostungen der beiden Weine jetzt nach dem Bekanntwerden getrennt auf dieser Seite aufgenommen.

Weine:

Blanc de Montsalvat (weiß)	PG : 1
Montsalvat Blanc Especial Doux (weiß-süß)	PG : 2-3
Costers de Vilella	PG : 2
Mon Classic de Montsalvat / Mont Clàss	PG : 1-2
Montgarnatx	PG : 2-3
Montsalvat	PG : 3-4
Montsalvat Selectvm	PG : 3-4

Verkostungsnotizen:

Costers de Vilella; 2000 rot;

14°; leider mit Presskork verschlossen

Extrem anspringende, fast nuttige Nase, biedert sich an. Zugleich aber sehr „old fashioned spanish style“ – Eiche, ick hör dir wachsen... Wandelt sich dann nach einigen Minuten und zieht sich etwas zurück. Am Gaumen harmonisch und in sich stimmig, wirkt auch noch frisch. Aus Sicht der damaligen Zeit okay, aus heutiger Sicht das vielleicht falsche Holzmanagement – ein Wein, eher für Spanien-, als für Prioratliebhaber. Es fehlt auch noch etwas an Tiefe und Rückgrat. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Am vierten Tag ausgereift mit dunklen Kaffeefnoten. Etwas bitter im Nachhall, auch etwas Bremsgummi. 92/100 Th. Sehr guter Wein.

Am 5. Tag ist der Bremsgummi weg, der Wein verbessert sich dadurch in der Aromatik etwas und zeigt sich für sein Alter erstaunlich stabil. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2012)

Montsalvat; 2000 rot;

14,5°; 65% Carignan; 25% Grenache; 10% Cabernet Sauvignon. Grenache und Carignan älter als 50 Jahre. 18 Monate im neuen französischen Holz ausgebaut. Abgefüllt im Juni 2002.

1. Tag (offen): Extrem verruchter und schwarzer Duft, so stell ich mir den Duft der tiefen Sünde vor, warm und sexy. Am Gaumen sehr voll bei mittlerem Körper. Der Abgang mit Pauken und Trompeten endet etwas abrupt, aber dann kommt der Wein ganz sanft wieder zurück und leiht noch lange leise haften. 95/100 Th. Großer Wein

2. Tag (offen): Etwas weniger wild, aber sehr schön und ausgewogen. Bleibt insgesamt auf der Höhe des ersten Tages. 95/100 Th. Großer Wein. (07/2011)

Blind: Nicht all zu offene, aber irgendwie doch betörende Nase, sehr dunkel und vielschichtiger als die anderen beiden 2000er im Flight. Elegant und zärtlich am Gaumen,

zeigt sich zunächst als eher weiblicher Wein mit relativ wenig Kraft. Macht mit Luft zunehmend auf und wird komplexer, bleibt aber elegant, auch wenn er am Ende die Faust ausfährt. 96+/100 Th. Groß.

93+ VP

Blind 2. Tag: In der Rückverkostung eine etwas weniger betörende Nase, aber insgesamt ein nach wie vor großer Wein. 95+ Th. Groß.

93+ VP

Nachverkostet nach 7 Tagen: Immer noch eine sehr schöne erneut betörende Nase. Am Gaumen mit ganz leicht beginnender Oxydation, aber noch immer auf sehr hohem Niveau und mit viel Spaß zu trinken. Nicht umsonst so weit vorn gelandet. 95/100.
(10/2011)

Montsalvat; 2001 rot;

Er setzt auf die vorangegangenen Weine noch eins drauf und zeigt sich offen, zugänglich und gewohnt genial. Die fast perfekte Harmonie - und der Unterschied zwischen dem "Einfachen" hier und dem Selectvm scheint wirklich nicht unermesslich groß zu sein, denn schon dieser verlangt mit 97/100 Th. ab. In dieser Liga sicher einer der Weine mit dem besten Preis-Genuss-Verhältnis. In einer Verkostung mit vier anderen Weinen in Jena getrunken, aber über zwei Tage beobachtet. (07/2008)

Üppige, schwere und geheimnisvolle Nase. Schwarze Magie und Weihnachten mischen sich hier grandios. Am Gaumen macht der erste Schluck mit seiner Kraft schier sprachlos und treibt fast die Tränen ins Gesicht. Bestätigt die Nase. Bei all der Kraft dennoch auch Eleganz und Vielschichtigkeit. Ein Raubritter mit einem Strauß roter Rosen. 97+/100 Th.

Der Ritter hat am Folgetag seine Rüstung, aber weder Schwert noch Rosenstrauß abgelegt. 97+/100 Th.

Am 3. Tag ein noch immer üppiger Duft, weniger kämpferisch, mehr friedlich – und er verkündet weihnachtliche Stimmung. Sehr harmonisch und tief. Am Gaumen ebenso wunderbare Harmonie, Vielschichtigkeit und Ausgewogenheit. 97+/100 Th.
(12/2009)

Blind: Bei diesem berauschend betörenden Wein kann man gar nicht so viel schreiben, wie man empfindet. Ein Kraftpaket mit einem Block Bitterschokolade, sehr tief, vielschichtig und komplex. Gänsehautwein. 97+/100 Th. Weltklasse.

96+ VP

Blind 2. Tag: Auch in der Rückverkostung bestätigt er sich nicht nur, sondern er setzt sich damit einsam an die Spitze. 97/100 Th.

96+ VP

Selbst nach einer Woche bietet der Rest immer noch das ganz große Prioratkinno. Eigentlich müsste zu den 97/100 Th. noch ein Standfestigkeitsbonus hinzu... (10/2011)

14,5°; Trauben aus Costershängen von La Vilella Alta

Runde 1 (blind): Sehr angenehme und offene dunkle Nase. Wunderbar schokoladig und mit satter Frucht. Am Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch, elegant und dann auch Druck aufbauend. Viel Spaß im Glas. Satte, reife Frucht mit schöner Süße. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 1 (blind): Sehr dichte und animierende Nase, Schiefer, dichte Nase, sehr fein am Gaumen, dichte Frucht, feines weiches Tannin, sehr animierende schwarze Frucht. 95 VP

Runde 2 (blind): Unverändert. Macht sehr viel Spaß am Gaumen. Absolute Seriösität. Die Alten rocken den Saal. Play it again Sam... 96/100 Th. Großer Wein

Runde 2 (blind): Dichte und sehr animierende Nase, am Gaumen zupackend, feines Tannin, bestätigt sich. 95 VP

Runde 3 (offen): In der Nase sehr offen, ein dunkler Gothic-Wein mit viel Kraft und Druck, aber ebenso mit Eleganz und Vielschichtigkeit. Legt imsgesamt zu. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Offene, sehr animierende Nase, schwarze Frucht und betörende Schiefermineralik. Dichte schwarze Frucht und Zartbitterschokolade am Gaumen, feiner Extrakt, Klasse. 95 VP
(10-12/2016)

Montsalvat Selectvm; 2001 rot;

Kühle, noble, noch etwas verhaltene Nase, die sich mehr und mehr öffnet. Der Wein ist sehr harmonisch und bietet schon sehr viel Trinkspaß, gute Reife, aber kann sicher noch lange liegen. Und auch dieser Wein überspringt die Messlatte für die Spitzenkategorie mit 97+/100 Th.

Üppige perfekte Nase, bestätigt den Eindruck von ersten Tag, zeigt aber auch ein ganz wenig trocknendes Tannin im Abgang. Kann noch liegen. Weltspitzenniveau mit 97+/100 Th.

In der Nase viel, viel Kokos, was mir nicht sehr gefällt. Am Gaumen sehr vollmundig mit viel Kraft und Länge. Durch die Nase komme ich trotzdem nicht über 94+ VP.

Gewaltige Nase, der Kokosduft des Vortages hat sich fast völlig verzogen. Am Gaumen sehr konzentriert, mächtiger Extrakt, im Abgang etwas austrocknend.
95 VP (06/2008)

Ähnliche Aromenpalette wie beim Montsalvat, aber zugleich mit deutlich mehr Finesse und Frische. Erzeugt Gänsehaut! Lässt sich wunderbar trinken und wirkt nicht so bombastisch erschlagend, hat aber dennoch Kraft, Vielschichtigkeit und Tiefe. Verändert seine Aromenpalette ständig. Ein Trinkbuch mit sehr langem Nachhall. 98+/100 Th.

Am zweiten Tag eine sehr gelungene Fortsetzung. Auf gleichem Niveau wie am ersten Tag. 98+/100 Th.

Tag 3: Noch immer knapp ein Mehr an Gänsehaut und hauptsächlich ein Mehr an Eleganz im Vergleich zum „einfachen“ Montsalvat. Fast perfekter Wein. 98+/100 Th. Insgesamt ein Super Pärchen!

(12/2009)

Blind: Fruchtige, einfache, recht priorattypische Nase, baut Druck auf, bleibt aber insgesamt etwas langweiliger als die zuvor getrunkenen Weine. 91+/100 Th. Sehr gut.

88 VP

Blind: Legt am zweiten Tag deutlich zu, zeigt eine sehr dunkle Nase und entwickelt heute Größe. Kann aber polarisieren, denn der Wein ist enorm konzentriert am Gaumen. Obwohl ich am zweiten Tag deutlich aufwerten kann, präsentiert sich der Wein derzeit arg suboptimal und war noch nie so schlecht von mir getrunken, wobei ein Fehler nicht feststellbar war. Warten und hoffentlich nicht verwerfen müssen. 95/100 Th.

88 VP

(10/2011)

Betörende tiefe und dichte Carignan Nase, ein Riechtraum, der den Samsó's vom Celler de l' Encastell nichts nachsteht.

Aber mit so viel Statur und Kraft - wenn er im Türrahmen steht, muss man schon das Licht anknipsen. Wenn es nicht schon so spät wäre, würde ich jetzt ein paar Gothic / Wave Scheiben rausholen und laut dazu hören, das wäre dazu genau so passend wie die Wachteln in Schokosoße, die es heute dazu gab.

Am Gaumen mit schöner mineralischer Frische, aber auch einem Kern von Bitterschokolade und süßlich karamelisierten Bergkräutern, dazu schwarze Oliven und Tapenade, ganz hinten auch reife Brombeeren. Druckvoll und komplex, wild und ungestüm - wenn Markus bei solch einem Wein an Porno denkt, dann wäre ich bei ihm - schneller und schmutziger Sex ist als Assoziation nachvollziehbar, aber mit totaler Begierde und Hingabe, kompromisslos und lange sehnsuchtsvoll nachhallend.

Etwas Zärtlichkeit im Nachspiel ist schon dabei - vielleicht ist das Nachspiel nur ein neues Vorspiel...

Bestätigt die Dominanz und Ausnahmestellung von Weinen aus La Vilella Alta und hat eigentlich nichts mit der schwachen Flasche vom letzten Oktober zu tun. Das ist schon was zum Tanzen (man darf ruhig AC/DC oder eben Gothic auflegen, nichts braves), was perfekt als Pirat in die Roquers Vertikale passt. 98-99/100 Th.

(03/2012)

14°; alte Reben von Costers – Hängen aus La Vilella Alta

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln, fast blickdicht. Sehr seriöse Nase, offen und dunkle Aromatik, alles mit Herz. Am Gaumen sehr ausgewogen, harmonisch und gut zu trinken. Reife Gothic-Lady, die noch immer gerne mittanzt. Etwas gesetzt, aber begeisternd. Tolle Balance. 97/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Schwarze Nase, dichte Frucht, sehr betörende Nase. Trinkschokolade, sehr fein zu trinken, sehr feiner Extrakt, macht viel Spaß. 96 VP

Runde 2 (blind): Hier wird eher AC/DC gespielt, aber keinesfalls Helene Fischer. Damit wir auch morgen nicht im Trüben fischen müssen. Grandios, wohlbalanciert, mit Power und Eleganz. Starker Genuss. 97/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Dichte, schwarze Nase, sehr betörend, am Gaumen Trinkschokolade, dichter Extrakt, fein zu trinken . 96 VP

Runde 3 (offen): Was für ein Wein heute... Ganz nah der Perfektion. Legt deutlich zu – von der Nase bis zum Abgang. Wunderbar ausbalanciert. 99/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Dicht und schwarz die Nase, am Gaumen fein verwoben, dichter Extrakt, schokoladig, sehr rund und harmonisch, lang. 96 VP
(10-12/2016)

Montsalvat; 2002 rot;

Noble, noch etwas zurückhaltende Nase, wirkt noch recht jung, ist aber mit sehr guten Anlagen versehen und wirkt harmonisch am Gaumen. Zunächst eine deutliche Frucht, im mittellangen Abgang dann eine mineralische Säure, die aber nicht überbordend oder störend wirkt. Für den Jahrgang exzellente 93+/100 Th. (11/2007)

14,5%; aus alten Reben von Costershängen der Gemarkung La Vilella Alta
In der Vertikale offen probiert: Sehr feine, intensive und betörende Nase. Kakao, Schokokuchen, Nusslikör und feine Kirschpralinen – eine schöne, sogar sexy Nase. Am Gaumen eher leichtgewichtig, elegant mit wenig Druck und sanftem langem Nachhall, in sich stimmiger, gut den Jahrgang repräsentierend. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1 2002er Probe (Blind): Eine noble und dunkle Nase auch hier, ebenso wieder ein eher mittlerer Körper, aber Eleganz. Am Gaumen sehr klar und ausgewogen, ist noch lange nicht am Ende seines Weges und hat eine schöne Mineralik im Nachhall. Etwas mehr Druck und der Wein wäre groß. So aber bleibe ich bei nur 93+/100 Th. stecken. Exzellenter Wein.

92 VP

Tag 2: Verbessert sich am Gaumen und auch hinsichtlich der Eleganz noch einmal ein wenig. Dennoch kommt er leider nicht an die richtig überzeugenden Montsalvats anderer Jahrgänge heran. 94+/100 Th. - Exzellenter Wein.

92 VP

Tag 3: Beißt sich auf diesem Niveau fest. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2012)

Montsalvat; 2003 rot;

90% Carignan, 10% Grenache, beides aus alten Reben aus Costershängen der Gemarkung La Vilella Alta. 18 Monate Ausbau im Fass aus französischer Eiche.

Tag 1: Noble, dunkle und würzige Nase, offen, aber noch nicht opulent, am Gaumen ausgewogen und auch ausgereift, trinkfertig und harmonisch. Mehr Struktur und mehr Körper als der Großteil der Vergleichsweine, aber auch noch keine Gänsehaut. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 2: Ein schön ausgewogener Wein, zeigt Eleganz und auch etwas Tiefe, dennoch fehlt der letzte Schliff zur Größe. 94/100 Th. Exzellent.

Tag 3: War am zweiten Tag etwas „opulenter“ als heute, wobei ihm wirkliche Opulenz ihm generell abgeht. Zwar nach wie vor exzellent, aber in der Preisklasse doch deutlich unter den Erwartungen. 93/100 Th.

Tag 4: War es gestern die Ruhe vor dem Sturm? Zeigt heute beim letzten Glas die Zähne und wirkt kräftiger und komplexer als am Vortag. 94/100 Th. Exzellent.
(10/2011)

Anfangs eine kühle Nase, fast abweisend, dann wechselt es in Richtung warmer Schiefer und vertrocknetes Laub. Am Gaumen kühl, parfümiert und sehr schiefzig, im Abgang dann das 2003er Problem der verbrannten Frucht – auf heißem Schiefer angebranntes Pflaumenmus. Es fehlt die Harmonie und das Zusammenspiel der Komponenten. Mit Luft wird die Nase liköriger und dumpfer, am Gaumen zeigt das Tannin an, dass er noch Zeit will, aber geht damit das trocknende weg? Ein Fragezeichenwein. 91/100 Th. Sehr guter Wein.
(07/2012)

Montgarnatx; 2004 rot;

Schöne offene Nase, sehr fruchtbetont, auch am Gaumen sehr harmonisch und viel Frucht. Ein einfach zu trinkender Wein, sehr gut und sympathisch. Sehr, sehr gute 92+/100 Th.
(11/2007)

Verhaltene, noch etwas verschlossene Nase, sehr purer Schoko-Kirsch-Kuchen, elegant bei schöner Frucht und einem gut balancierten Süße-Säure Spiel. Recht konzentriert wirkend, fleischige Schwarzkirschen... 93+/100 Th. in Jena.
(07/2008)

Schwarzrot mit funkelndem Kern, leicht geöffnete Nase, wird mit der Zeit lauter. Frisch hergestelltes Pflaumenmus mit Zimt und Nelken. Dann auch Konzentrat einer Fruchtbowle, wie es sie früher in der Tschechoslowakei gab. Am Gaumen in vollendeter Harmonie zu trinken, finessebetont, zärtlich und von schöner Länge. Reife kirschige Frucht und sanfte Schiefernoten. Großer Wein. 95/100 Th.

Baut am 2. Tag am Gaumen deutlich mehr Kraft auf, bleibt dennoch ein sehr ausgewogener Wein mit süßer und reifer Frucht. 94+/100 Th.
Legt nach vier Tagen nochmals zu und zeigt Größe. 95+/100 Th.

Nach fünf Tagen noch immer groß, harmonisch und ein wunderbarer Genusswein. 95+/100 Th. Gesamtfazit: Eine sehr überraschender Wein. Sehr gutes PGV. Zeigt die Ambitionen des Winzers, auch mit dem kleineren Wein ein Monument zu schaffen.

Geheimnisvoll betörende Nase, Schiefer-Kirsch Mineralik. Genialer Schnüffelstoff. Am Gaumen dicht, vollmundig, komplexe Frucht, vielschichtig mit lange wieder hallendem Abgang. Kleiner Punktabzug für die leicht alkoholischen Noten im Abgang. Trotzdem ein begeisternder Wein. 92+VP.

Der Montgarnatx weiß auch an beiden folgenden Abenden sehr zu gefallen. Schöne dichte Nase, Fruchtcocktail mit schöner Würze, auch am Gaumen volle Frucht, die alkoholischen Noten im Abgang haben sich verflüchtigt. Bestätigt sich an beiden Abenden mit 92+ VP.

Jetzt ist der Wein aufgeblüht - früher stark störendes Holz ist jetzt nicht mehr im Vordergrund. Sicher in den nächsten Jahren mit viel Genuss zu trinken. 92+ VP.
(10/2009)

14°; 65% Grenache, 35% Carignan; 40 % alte Reben; 12 Monate in französischer Eiche ausgebaut.

Tag 1: Sehr voll und kräftig wie eben die Weine aus La Vilella Alta so sind, wirkt allerdings auch sehr überreif, was ihm einen Abzug einbringt. Die Mineralik ist sehr schön, die Länge beachtlich. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Heute weniger überreif wirkend, wird im Erscheinungsbild dunkler und nobler, ist aber nach wie vor recht konzentriert und schwer. 93+/100 Th. Exzellent.

Tag 3: Insgesamt eher unverändert. Macht derzeit einen eher schwierigen Moment durch. Aber es tut auch keine Not, den Wein schon austrinken zu müssen, ich sehe ihn eher etwas verschlafen gähnend derzeit. 93+/100 Th. Exzellent.
(01/2012)

Tag 1: Schwarz im Glas. Sehr offene, sich stetig wandelnde Nase, sehr dunkle Aromen, Brombeere, Heidelbeere, nasses rostiges / erzhaltiges Gestein kommt mir auch in den Sinn. Am Gaumen sehr kühl wirkend, sehr mineralisch, dann auch Kaffeepulver und reife Brombeeren. Könnte etwas intensiver werden und etwas länger nachhallen, dann wäre es ein großer Wein. Aber vielleicht will er einfach noch mehr Luft. Zunächst beginnt er mit 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert. Insgesamt etwas runder als am ersten Tag, aber keineswegs schlechter oder weniger spannend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3. Die Frucht ist inzwischen reifer und süßlicher, nach wie vor dominieren die schwarzen Aromen. Sehr voll am Gaumen und eine sehr schöne Mineralik. 94/100 Th.

Tag 4: Die Aromatik wechselt heute mehr zu schwarzen Oliven und Tapenade. Nicht mehr ganz so spannend, wie an den Tagen zuvor, aber immer noch ein exzellenter Wein. 93/100 Th.
(10/2012)

Tag 1 (blind): Minimal heller als die Flightpartner, aber immer noch als schwarzrot zu bezeichnen. Sehr dunkle, dicht gewobene Nase, äußerst nobel, sexy, von enormer Tiefe. Sehr komplex. Eine Kamasutra-Nase. Das pure Konzentrat am Gaumen, dabei ausgewogen und tief. Ein Meditationswein, den man Schluck um Schluck genießen muss. Kein Durstlöcher, aber mit Suchtpotential. Enorme dicht, aber alles bereits gut ausbalanciert. Süße, reife und opulente Frucht, könnte das der Montsalvat sein? Mildert seine „Machtfülle“ mit Luft etwas ab und betört stattdessen noch mit einem wunderbar samtendem Tannin. Der ist lange noch nicht am Ende. Aber für mich schon ein Spitzenwein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Dicht und undurchdringliches Rot, das fast ins schwarze geht. Dichte Kirschfrucht an der Nase, begeisternde Schiefermineralik, feine Zartbitterschokolade. WOW!

Dichte pralle reife Frucht am Gaumen, gut gepuffert durch die Säure, bricht im Abgang zunächst etwas weg, um dann in Wellen wieder zurückzukommen. Sehr trinkanimierend.
93 VP

Tag 2 (blind): Heute wie mit einem leichten Schleier überzogen, aber noch immer top. Finessebetonter als am ersten Tag, nicht mehr die schiere Kraft, aber dennoch voll und opulent. 96,5+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Nase voll auf Angriff, Schiefermineralik pur. Am Gaumen süße pralle Kirschfrucht, saftig, feine Säure, die die Fruchtsüße puffert, mittellanger Abgang, bleibt schön am Gaumen haften.
92 VP

Tag 3: Wieder eine Nase auf Angriff. Am Gaumen stellt sich die Süße in den Vordergrund, etwas eindimensionaler als an den Tagen zuvor, wirkt heute fast wie ein Süßwein aus dem Priorat. Wo ist die Komplexität des ersten Tages? Fällt heute hinter den Marge zurück. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Betörende, sehr dicht gewobene Nase, tiefe Frucht. Am Gaumen dichte süße Frucht. Für mich schon ein Tuck zu viel des Guten. Würzig, aber insgesamt zu süß, macht satt. 92 VP

Tag 5: Feine fruchtige Schiefer Nase.

Am Gaumen heute die Fruchtsüße nicht so vordergründig. Harmonischer als am 3. Abend. Reife Kirschen, flüssige Schokolade, Säure-Fruchtspiel heute harmonisch. Schön zu trinken.
92 VP

Tag 8: In der Nase heute deutlich gereifter als an den Tagen zuvor, kandierte Kräuter und kalte Kirche neben nassem Schiefer, am Gaumen dominiert noch immer die Süße wie an Tag 3, dazu aber dann auch Kräuternoten und Kirschsuppe. Durchaus nicht uninteressant, aber mir persönlich jetzt einen Tuck zu schräg. Ich empfehle, die Flasche doch besser an den ersten zwei Tagen auszutrinken, da ist der Spaß und die aromatische Sensation größer. Die Länge am Gaumen ist nach wie vor toll. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(08/2014)

Montsalvat; 2004 rot;

14,5°; 100% Carignan von mehr als 50 Jahre alten Reben (meist aus der Lage „Les Tosses“ in der Gemarkung Torroja); abgefüllt im Juni 2006; Lot Nr: L0502*

NB. Hier haben wir den eigentlichen Montsalvat, 5.000 produzierte Flaschen, meist in den USA verkauft und jetzt aktuell im 2017 in Holland zu kaufen, Diese Flaschen wurden 2015 auf dem Weingut neu verkorkt.

Tag 1 (blind): Farblich minimal heller als die beiden anderen Montsalvat – Muster. In der Nase am Verschlusssten. Frisch und mit einer enormen Mineralik am Gaumen, fast noch etwas bissig, aber zugleich leichte Reife aromen. Langer schiefriger Nachhall. Wirkt leichter und steinbetonter, Legt mit Luft zu. Elegant, aber im Nachhall noch etwas dissonant und leicht bissig. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein..

Tag 2 (blind): Heute in der Nase offen, fast anspringend, aber auch etwas alkoholisch und bissig. Am Gaumen noch immer deutlich leichter und steinbetonter wirkend, die Eleganz wird ein wenig durch die Bissigkeit der Säure gestört. Definiert sich auf säuerliche Früchte und eine knallende Schiefermineralik. In der Form eher etwas zum Essen, er ist weniger der

psychedelische Meditationswein, wie ich ihn eigentlich kenne. Langer säuerlich schiefrieger Nachhall. Sehr frisch und jung wirkend, ich denke von der Stilistik eher an 2008 als an 2004. Auch bin ich gedanklich bei dem Wein irgendwo zwischen Poboleda und Torroja unterwegs als in La Vilella Alta. Komisch und seltsam das Ganze. Im Vergleich ist heute der Isaral nicht schlechter und macht deutlich mehr Trinkspaß. Er driftet von meinen Montsalvat aus 2004, wie ich sie kenne, eher weg, als dass er sich annähert.. Wird mit Luft im Glas heute eher unharmonischer. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Die Nase öffnet und verschließt sich wellenförmig wie Nebelschwaden. plötzlich sind Aromen da, plötzlich sind sie wieder weg. Am Gaumen schlanker als der mir bis dato bekannte Montsalvat, erst im Abgang baut sich ein wenig Druck auf. Wirkt für den Jahrgang ungewöhnlich leicht. Heute ist er aber ein wenig nobler als in den beiden Runden zuvor. Er legt wieder leicht zu. Seinem Preis angemessen, nicht mehr, nicht weniger. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Er ist inzwischen glatter und harmonischer, weniger stark vom Schiefer geprägt und damit auch trinkiger als in den ersten beiden Runden, Er schließt qualitativ an Runde 3 an. Für sich genommen und zu dem deutlich niedrigeren Preis ein akzeptabler Wein, aber weit entfernt von Charakter und Qualitätslevel des Montsalvat, den ich im Verkauf hatte. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2017)

Montsalvat (Selectvm); 2004 rot;

14,5°; 85% Carignan, 15% Grenache, 100% alte Reben; 18 Monate Ausbau im Fass (französische Eiche). Abgefüllt im Juni 2006. Lot L 0301

NB: Bei diesem von mir in den ersten Tranchen verkauften Wein handelt es sich eigentlich um den Montsalvat Selectvm. 1.000 Flaschen davon wurden im Mai 2006 abgefüllt, aber mangels Etiketten mit dem Namen Selectvm wurden sie unter dem Namen Montsalvat verkauft.

14,5°; 85% Carignan, 15% Grenache, 100% alte Reben; 18 Monate Ausbau im Fass (französische Eiche). Abgefüllt im Juni 2006. Lot L 062

NB: Bei diesem von mir im Nachkauf 2014 verkauften Wein handelt es sich ebenfalls um den Montsalvat Selectvm. 400 Flaschen davon wurden von diesem Lot im Juni 2006 abgefüllt, aber gemäß dem ersten Lot, welches ich verkaufte, wurden sie ebenfalls unter dem Namen Montsalvat verkauft. Hier wurden aber die Etiketten im neuen Design verklebt und ebenfalls die neuen Kapseln verwendet. Das geringfügig modifizierte Rücketikett, wie beim ersten Lot in deutscher Sprache, erwähnt die 94 Parkerpunkte, die allerdings für das in Amerika und Holland verkaufte Montsalvat Lot gelten. Diese Zuordnung kann man aus dem Parkerzitat dort entnehmen.

Offene, reiche und komplexe Nase, auch am Gaumen sehr ausdrucksstark, viele Früchte in bester Schokolade verpackt, sehr schöne mineralische Noten und deutlich mehr Finesse als beim 2002er. Ein großer Prioratwein. 95+/100 Th. (11/2007)

Schwarzrot mit schönem Leuchten, eine frische, komplexe und sehr offene Nase, vielschichtig und sexy, ein Moment knisternder Erotik, sehr nobel auch am Gaumen – Emotion pur, einer der Weine, die man nicht wissenschaftlich auseinanderdividieren darf. Gänsehautfeeling! Fast perfekte 99/100 Th.

Auch am zweiten Tag behauptet er seine Spitzenstellung in der Verkostung. 98/100 Th.

Schwarze leuchtende Kirschfarbe, welch ein Nasentier! Gewürzkuchen mit Kirschen, gewaltig, dicht, extraktreich, vielschichtig und lang. Ein Blockbuster, den ich aber auch nicht immer haben muß. 96 VP

Bestätigt sich am Folgetag auf wunderbare Weise. Ein Knallerwein, sehr harmonisch. 96+ VP (01/2008)

Fast schwarz, beinahe undurchdringlich. Nobel und tief in der Nase, Wellen schlagend. Mal leiser, mal lauter - Musik in der Nase - er tanzt mit Wein 3 um die Wette. Mit der Zeit baut sich ein Imperium der Düfte auf. Spielt vom ersten Schluck an in einer anderen Liga, der der Weltklasseweine. Von exotischer, wie auch verspielter Machart, wunderbar reife Frucht, gemischt mit besten belgischen Pralinen. Ein Erlebnis- zugleich auf Eleganz setzend, wie auch Kraft zeigend. 97+/100 Th.

Schöne tiefe Nase, am Gaumen nahe der Perfektion. Reife, süße und sehr konzentrierte Frucht, Pralinen. Mineralik. Tolle Länge. 97/100 Th.

Selbst nach vier Tagen ohne Einbuße. 97+/100 Th.

Nach fünf Tagen nach wie vor super zu trinken. Zählt zur Spitze des Jahrganges 2004. Bis zum letzten Schluck ein Weltklassewein mit 97+/100 Th., der sich erwartungsgemäß an die Spitze der verkosteten 2004er Weine stellt. Ganz großes Kino. (10/2009)

14,5°; 15% Grenache, 85% Carignan - alles aus alten Reben; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Sehr noble Nase, noch nicht ganz offen, wird dann mit Luft aber deutlich besser und baut sich immer mehr auf. Er zieht die Lautstärke ganz langsam hoch – ähnlich wie bei manchen ausufernden Art-Rock Musikstücken der 70er, um sich dann völlig in Ekstase zu spielen. Eine verführerische Dark Bitch, die zum nächsten Gothic – Festival einlädt. Bestens balanciert mit Druck, Tiefe und Rasse. 97+/100 Th. Weltklassewein. (07/2012)

Tag 1 (blind): Undurchdringliches Schwarzrot, der dunkelste der ganzen 9er Reihe. Sexy, verführerische Nase, dabei ist das Parfüm nicht zu dick aufgetragen. Tief, nobel und sehr animierend in der Nase. Am Gaumen Kräuter, Pain d' Epices, Tanne und dunkle Frucht – würzig, elegant und voll, aber nicht wuchtig. Sehr langer Abgang, äußerst harmonisch. Ruht komplett in sich und strahlt. Wunderbarer Wein, würde mich nicht wundern, wäre es der Degustació. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Dichtes tiefes, fast undurchdringliches Rot.

Betörende Nase, dicht, mineralisch, gaumenwässernd, was für ein Knaller gleich zu Beginn. Setzt die Messlatte schon sehr weit oben an. Mit Schwenken und etwas Luft legt die Nase nochmals zu. Genial!

Elegant und sehr harmonisch am Gaumen, tief, dicht, vielschichtig, feine Schiefermineralik die von einer präsenten Säure begleitet wird, feinstes Tannin, sehr langer Abgang. Könnte noch zulegen.

Entwickelt sich mit der Zeit immer mehr in die Schiefer- und Mineralik-, Steinschleckercke :-), vielleicht Mas Sinen? 95+ VP

Tag 2 (blind): Kokosnase zu Beginn, baut sich immer gewaltiger auf, wird immer verspielter und komplexer, Dicht und sehr sexy. Legt erneut zu in der Gesamtausstrahlung. Ein Kunstwerk von einem begnadeten Weinmacher oder Team... Tolle Länge, tolle Balance, wunderbares zu Wein gewordenes Epos. Meditationswein par Excellence. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Betörende Nase, Kokosraspel, dunkle Schokolade, dichte Mineralik.
Auch am Gaumen Kokosmakronen mit dunkler Schokolade, ein Hauch Marzipan, gepuffert von präsender Säure, dichter Körper, langer Abgang. 95 VP Montsalvat?
Dreht immer mehr auf und empfiehlt sich mit dem letzten Schluck schon für den nächsten Tag. Da könnte noch was gehen.....

Tag 4: Überwältigende Nase, ganz dicht und tief, Der Nasen Mont-Blanc... Am Gaumen auch eine deutliche Süße, aber nicht so aufdringlich wie beim Montgarnatx und wesentlich komplexer. Kann als Dessert getrunken werden und versöhnt mit der Welt, wenn diese mal nicht so friedlich sein sollte. Wenn man diesen Wein trinken darf, ist alles wieder gut. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tiefe, dichte, mineralische Nase. Am Gaumen süße Frucht, Zartbitterschokolade, dichte Mineralik, fein gewoben, vielschichtig. Großartiger Wein. Zum Meditieren oder als Nachtisch.... 96 VP

Tag 6: Dichte mineralische + fruchtige Nase.
Am Gaumen dichte süßliche Frucht, heute kommt wieder etwas geraspelte Kokosnuss dazu, harmonisch mit feinem langen Abgang. 95 VP

Tag 9: Noch immer der Nasen – Mont Blanc von Tag 4. Er hat gegenüber der dritten Runde nichts verloren – aber auch nicht weiter zugelegt. Mächtiger und komplexer Meditationswein, noch immer mit der Süße eines hervorragenden Dessertweines und der frischen Mineralik, die wir am Priorat so lieben. Viel Druck am Gaumen, aber nicht unelegant. Dennoch stellt er sich in der letzten Runde einen Platz hinter dem Roquers an. Unverändert 98+/100 Th. Weltklassewein.
(08/2014)

Tag 1: Dunkel, leichte Süße, sehr rund. Macht erneut eine Gänsehaut. Kraft und Eleganz vereint. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 10: Kann auch in der Nachverkostung erneut überzeugen. Üppig, füllig, aber zugleich ausgewogen. Sehr komplex, jetzt mit vielen Kräutern und Wildblumen. Nach 10 Tagen inzwischen auch erste Reifenoten, großes Kino. 97/100 Th. Weltklassewein.
(11/2014)

Tag 1 (offen): Fast undurchsichtiges Schwarzrot. Offene dunkle Nase nach schwarzer und süßer Frucht. Sündig und konzentriert, voll, üppig und sexy auch am Gaumen. Bei aller Kraft aber auch Eleganz und Tiefe. Enorm viel Wow - Spaß im Glas. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (offen): Unverändert. Hebt sich zwar jetzt in der 2. Runde nicht mehr vom Mas del Camperol und vom Trio Infernal 2/3 ab, hatte aber den besseren Start. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Blickdichtes Schwarzrot, leicht offene, dunkle noble Nase, die aber noch nicht alles preisgeben will. Am Gaumen eine süße reife Frucht, dazu eine deutliche Mineralik, elegant und ausgewogen, tolle Länge und Tiefe. Ein Erlebniswein, bei dem nur die Nase noch ein wenig „hängt“. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: In der Nase kann er ein wenig zulegen, aber noch deutlich mehr legt er am Gaumen zu. Deutlich komplexer und tiefer, als alle anderen Weine der Verkostung. Sehr ausgewogen, elegant und vielschichtig und schon fast auf dem Punkt. Nur die nicht so offene Nase hält mich vom Nachdenken über 99 Punkte ab. Die Wertung ist gaumenbetont, aber verdient. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(03/2016)

14,5°; 85% Carignan, 15% Grenache, 100% alte Reben; 18 Monate Ausbau im Fass (französische Eiche). Abgefüllt im Juni 2006. Lot L 0301

Tag 1 (blind): Tiefe, dunkle Nase, Gothic pur – Bitterschokolade, Tapenade, würzige Aromen, eine süße, reife Frucht. Voll und das hier typische Maul voll Wein. Viel Trinkspaß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Unverändert wunderbar zu trinken, sehr harmonisch und mit reifer, süßer Frucht. Tiefe, Kraft und Extrakt Muster 1 und 2. sind beide gleichauf und haben sich einander geschmacklich angenähert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Betörende offene Nase, komplex und vielschichtig. Süße, reife Frucht mit Druck, aber nicht ohne Finesse. Macht heute sehr schön auf, explosiv und am Gaumen ein Pfauenrad schlagend. Langer üppiger Nachhall auf frische, süße Früchte. Betörend. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8: Unverändert zur 3. Runde Das macht richtig Spaß am Gaumen. Und der Wein ist noch lange nicht am Ende, auch hier ist noch Tannin für weitere Jahre, aber so gut integriert, dass der Trinkspaß schon jetzt im Vordergrund steht. Je länger er jetzt offen ist, desto mehr Eleganz und Finesse gesellt sich zur Kraft dieses Weines. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.
(06/2017)

14,5°; 85% Carignan, 15% Grenache, 100% alte Reben; 18 Monate Ausbau im Fass (französische Eiche). Abgefüllt im Juni 2006. Lot L 062

Tag 1 (blind): Etwas verhaltener in der Nase, aber ebenso dunkel, macht mit Luft sehr gut auf. Farblich der Dunkelste der drei Montsalvat – Muster. Nobel. Am Gaumen perfekt und voll. Sehr rund, explosiv und üppig in der Aromatik, dabei nicht ohne Eleganz. Langer Nachhall auf Schiefer. Glattpoliert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Unverändert wunderbar zu trinken, sehr harmonisch und mit reifer, süßer Frucht. Tiefe, Kraft und Extrakt Muster 1 und 2. sind beide gleichauf und haben sich einander geschmacklich angenähert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5: Ein Riechraum, nobel und sehr tief, insgesamt heute noch ein wenig verführerischer als das Montsalvat – Muster N° 1. Eine Gothic – Bitch, aber elegant gekleidet. Immer noch eine sehr schöne Frische. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8: Etwas dominanteres Tannin, sonst auf dem selben Level wie das Muster vom Lot 0301 heute. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.
(06/2017)

Montgarnatx; 2005 rot;

14°; 60% Carignan, 40% Grenache; von Reben, die zwischen 30 und 50 Jahre alt sind; Weinberge werden ohne Einsatz von Chemie und Pflanzengiften bewirtschaftet; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche.

Runde 1 (blind): Fast schwarz, tolles Funkeln. In der Nase geht die Post ab, offen und zum Träumen, sehr komplex. Am Gaumen aber auch eine etwas komische Note dabei, die erst mal durch ihre Künstlichkeit etwas verwirrt, dann aber auch von schwarzer Frucht überlagert wird. Dennoch hält der Gaumen für mich die Nase nicht, ebenso eine straffe Mineralik, aber noch im erträglichen Rahmen. Mit Luft besser, die komische Note weicht, auch die Mineralik wird besser ins Gesamtkonzept eingebunden. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Wilde Nase, Graphitnoten, am Gaumen dichte pure Frucht, etwas ungestüm, Montgarnatx? Wirkt noch etwas unharmonisch und unfertig, gute Anlagen sind aber vorhanden. 89+ VP

Runde 2 (blind): Heute deutlich runder, ohne die komische Note und mit weniger straffer Mineralik. Aber auch etwas glatt gebügelt heute, dadurch für mich nicht besser in der Bewertung als am ersten Tag. Unverändert 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Nase heute etwas harmonischer, fast schon animierend. Am Gaumen dichte, pralle Frucht, präsen Säure, eher leichtgewichtig. 89+ VP

Runde 3: Insgesamt unverändert Voll und kräftig am Gaumen, aber deutlich runder als zu Beginn. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Nase heute durchaus betörend, Graphitnoten und Tapenade. Der Gaumen weiterhin mit dichter Frucht, sehr präsen Säure, die das ganze etwas unharmonisch und wild erscheinen lässt. Die Nase lässt mich dennoch hoffen, dass das vielleicht noch wird. 88+ VP
(10-11/2015)

Montsalvat; 2005 rot;

Schwarzrot mit schönem Leuchten, noch verhalten, aber noble Anlagen, rauchig, toller frischer Geschmack mit noch dominierender Joghurtnote, sehr wuchtig, schöner, langer und sanfter Wein mit guter Balance. Noch viel zu jung. 93+/100 Th.

Einen Tag darauf bestätigt sich der Eindruck dieses noch viel zu jungen Weines, noble Kraft, rassige Säure, feines, noch beschlagendes Tannin, gebt ihm noch Ruhe! 94+/100 Th.

Schwarzer, geiler Stoff, frisch mit präsen Säure, lecker und sehr gut, aber noch etwas abfallend zum 2004er. 93 VP

Ein eleganter, schon sehr guter Wein, der aber noch Zeit braucht. 93+ VP
(01/2008)

Blind: Schokolade trifft dunkle Kirschen – nobel und äußerst harmonisch am Gaumen. Ein mittelgewichtiger Wein mit wunderbarer Frucht, der Eleganz zeigt und sehr trinkig ist. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Noble und tiefe Nase, sehr reife, schwarze Früchte. Trinkig und elegant mit süßer Frucht und mittlerem Körper. Langer frischer Nachhall mit samtigem Tannin. 96+/100 Th. Großer Wein.

4. Tag (offen): Weit weniger kraftvoll als der 2004er, aber sehr rund und tief. Schöne frische Mineralik plus Mokka plus eine kirschige Frucht. 95+/100 Th. Großer Wein.

7. Tag (offen): Der Montsalvat 2005 ist ebenfalls ein schöner großer und facettenreicher Wein, der noch ein wenig über den Fuinas steht. 96+/100 Th.
(03/2011)

14,5°; 90% Carignan, 10% Grenache; zu 100% aus mehr als 50 Jahre alten Reben; 18 Monate Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche.

Runde 1 (blind): Fast schwarz, schöne Reflexe. Baut sich ganz langsam ist Glas auf, wird immer besser, tolle Mineralik, dunkle Frucht und Schokolade. Stramme Mineralik, aber dabei auch tiefe dunkle Noten, Tapenade, Schöne Länge, Einnehmend. Montsalvat? 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr mineralische Nase, fast schon extreme Graphitnoten, Vollmilchschokolade, am Gaumen dichte und volle Frucht, harmonisch mit langem Abgang. 94+ VP

Runde 2 (blind): In der Nase bestätigt er sich, am Gaumen heute eine fast aggressive, bissige Mineralik, damit etwas unrund heute und ein leichter Rückzug. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Schöne Nase, Zartbitterschokolade, fein und elegant. Am Gaumen dichte volle Frucht, fast schon bissige Fruchtsäure, dadurch etwas unharmonisch. 93+ VP

Runde 3: Heute wieder deutlich harmonischer und runder, zeigt sich noch besser als am ersten Tag. Dunkle sexy Frucht, explosiv am Gaumen und von phantastischer Länge. 96+/100 Th. Großer Wein.

Sehr interessante Nase, vielschichtig, dauernd neue Eindrücke. Sehr gut. Braucht auf jeden Fall viel Luft und Zeit. Am Gaumen heute deutlich eleganter, feine Schokolade, dichte rote Frucht, noch reichlich Tannin und feiner Extrakt. Will noch Zeit haben, deutet aber heute seine Größe an. 95+ VP

(10-12/2015)

Ist ein ebenfalls sehr schöner Montsalvat geworden, er hat sich gegenüber früheren Begegnungen sogar noch etwas verbessert. Aber mehr Kraft als Finesse, die 2007er und 2009er begeistern mich persönlich etwas mehr, aber das ist eine Stilfrage. 96+/100 Th. Großer Wein.

Welch betörende Nase! Grandios. Wirkt noch jung, wahrscheinlich in 2025 genial zu trinken. 98+/100 VP
(05/2018)

Blanc de Montsalvat; 2006 weiß;

In der Nase eine klare und reiche Frucht und ein eher frischer Eindruck, am Gaumen auch eine schöne, klare Ansage, dann schlägt aber doch der Alkohol stark durch. Die 14% Alkohol

merkt man auch geschmacklich durch Noten von Obstgeist recht deutlich. Sonst wäre eine wesentlich bessere Beurteilung für diesen Wein mit seiner ungewöhnlichen Verwendung fast ausgestorbener Rebsorten drin gewesen. Sehr gute 89+/100 Th.
(11/2007)

Montsalvat Blanc Especial – Doux; 2006 weiß – süß;

Wunderbare komplexe Nase, ein Riechtraum. Auch am Gaumen hält er, was er verspricht, ein wunderbar kompletter Süßwein. Anklänge an Sultaninen, Feigen und Trockenfrüchte. Stark. Ein Trinkdessert. 96+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

Tag 1: Dunkles Ockergelb, sehr komplexe Aromatik, die mit Luft immer besser wird, jede Menge Trockenfrüchte, Marzipan. Dazu reife Birnen, Sultaninen, auch Zigarrenkiste und Orangenlikör. Eine ölige Konsistenz, aber durchaus noch trinkbar. Üppige Aromatik mit langem Nachhall, durchaus ein sehr süßes Konzentrat, aber mit Hochgenuss als Trinkdessert zu verwenden. Sehr ausgewogener, komplexer und tiefer Süßwein von außergewöhnlicher Qualität. Klar und rein am Gaumen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Er bestätigt sich auf ganzer Linie. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Noch besser, noch runder, noch mehr Tiefe. Wow. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2015)

16,5°; Macabeu und Trepas Blanc, ausgebaut im Eichenfass

Runde 1: Dunkles Orange gelb. Ein Feuerwerk der Aromen an der sehr offenen Nase, Marzipan, Trockenfrüchte, angebrannte Kuchenrosinen, Walnussdessert. Was für ein Spaß an der Nase, der am Gaumen dann mehr als bestätigt wird. Superkomplexes Pfauenrad der Aromen, ohne die Mineralik wär der Wein plump, so hat er den richtigen Schliff. Meditativ. Langer Nachhall. Ölig aber mit tollem Trinkfluß. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1: An der Nase feine Frucht, Bienenwachs, Rancio, geröstete Mandeln, wandelt sich mit Luft dauernd. Am Gaumen sehr feine Frucht, feine Süße, elegant und sehr lang. Trinkseide, streichelt und verwöhnt den Gaumen. 96 VP

Runde 2: Sehr dunkles Orangeocker. Anspringende Nase. Qualitativ unverändert. Ein Wahnsinnsüßwein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2: läuft runter wie Öl, streichelt den Gaumen, genial. 96 VP

Runde 3: Viel Drück und noch etwas mehr Süße zeigend, aber sehr balanciert. Ersetzt das Dessert. 97/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3: Unverändert. 96 VP
(10-12/2016)

Tag1: Ockergoldgelb. Die ganze Ladung Rosinen, Marzipan, weißer Nougat. Sehr komplex am Gaumen, volle und üppige Aromatik und ein ewig langer Nachhall. Zeigt immer wieder neue Facetten und Nuancen, ein Elixier, welches sich selbst genügt. Gute puffernde Mineralik Wandelt sich immer wieder und zeigt sich bei jedem neuen Schluck spannend. Das große Süßweinkino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Was für eine geniale Nase, dicht, Kräuter, Bienenwachs, Rosinen, am Gaumen sehr vielschichtig, immer wieder neue Eindrücke, super interessant, Top 96+ VP

Tag 5: Unverändert großartig. Ein weißer Erlebnissüßwein. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

(09/2017)

Montgarnatx; 2006 rot;

Tag 1: Sehr üppige, einnehmende Nase, dunkle Frucht. Ein Mix aus frischen und getrockneten Grillkräutern, Garrigue und staubiger Schiefer. Bitterschokolade und Kaffee im Nachhall, wunderbare Aromatik, verführend und ausbalanciert. Gefällt mir noch besser als der schon exzellente 2004er. Sehr trinkig. Ein Muster seines Jahrganges. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Deutlich süßer als am ersten Tag, aber ebenso begeisternd. Macht wehrlos. Beste Trinkigkeit. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Die Nase ist voll auf Angriff, komplexer, aber heute auch mit etwas wärmeren Noten, angebrannte Kuchenkirschen und Pflaumen, Noten von getrockneten Kräutern. Am Gaumen voll, weniger süß als am 2. Tag und insgesamt komplexer, auch im schönen Nachhall. Bestätigt sich in der Gesamtwertung. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Unverändert zur 3. Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

(04/2015)

14°; 70% Grenache, 30% Carignan, abgefüllt im Juni 2008

Runde 1 (blind): Frische, eher fruchtbetonte Nase, relativ gut geöffnet, aber ein wenig auf Eindruck aus. Eher einfach gestrickt, aber intensiv. Gut gemacht und sehr sauber am Gaumen, ausgewogen, einfach zu trinken, fast gefällig. Dunkle Frucht und Kieselsteine im Mund. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Sehr elegante Nase, feinste Schokolade, am Gaumen dichte schwarze Frucht, feiner Extrakt, feine Schokolade, schöne Länge. 93 VP

Runde 2 (blind): Legt in der Nase zu, dunkel und offen, wird nobler. Kommt auch am Gaumen auf Touren. Bleibt aber gefällig, selbst auf hohem Niveau, die Mineralik kommt stärker heraus. Macht Trinkpaß. 94+/100 Th- Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Sehr schöne schokoladige Nase, am Gaumen sehr dicht, schwarzer Wein, sehr feiner Extrakt, feine Länge. 94 VP

Runde 3 (offen) Wie in der 2. Runde eine sehr schöne offene und noble Nase. Wird am Gaumen noch nobler und tiefer, zeigt sich heute sehr elegant und bestens balanciert. Kann insgesamt noch einmal deutlich zulegen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen): Betörend dichte und frische Nase, Zartbitterschokolade, am Gaumen dicht, elegant, schwarze Frucht, Graphit, Schiefer, feiner Extrakt, schöne Länge. Gefällt mir sehr gut. 94 VP

(10-12/2016)

Schöne Mineralik, sehr ausgewogen und intensiv in der Aromatik. Klar und tief und sehr gut zu trinken. Gefällt mir besser als letztes Jahr zur 10 years after Probe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Supermineralisch, Steinbeißer, schön gereift 94+ VP

(04/2017)

Montsalvat; 2006 rot;

Blind 1. Tag: Ebenfalls dunkel und sehr nobel in der Nase, etwas offener als Wein 4 zu Beginn, verführerisch, macht dann aber zu und wirkt dann etwas beleidigt. Am Gaumen viel Schiefer, sehr tief, komplex und nobel, macht hier schon viel Spaß und wirkt sehr klassisch. Expressiv mit einem schönen langen Nachhall. Sehr balanciert und harmonisch, mittlerer Körper, aber recht voll und den Gaumen gut auskleidend. Exzellenter Wein. 93+/100 Th.

Blind 2. Tag: Dunkle, tiefe Nase, etwas laktische Noten und eine kirschbetonte Frucht, harmonisch, elegant und trinkig. Kirschjoghurt und ein roter Früchtemix, dazu eine etwas zurückhaltendere Mineralik und einen schönen Nachhall. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen 4. Tag: Deutlich offener, vielschichtig, sehr harmonisch – dreht heute richtig auf und zeigt heute fast Größe. Noch deutliche Tannine. Wiedervorlage in drei bis fünf Jahren erbeten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Offen 5. Tag: Heute sehr rund, dunkel und fast elegant, aber auch mit Kraft und mineralischem Biss. Macht jetzt mit einigen Tagen Luft mehr Spaß. 95/100 Th. Großer Wein. *(07/2011)*

90% Carignan, 10% Grenache, beides aus alten Reben aus Costershängen der Gemarkung La Vilella Alta. 18 Monate Ausbau im Fass aus französischer Eiche.

Im Moment etwas verschlossen, öffnet sich dann leicht und wirkt bei tiefem Schnüffeln schlussendlich wie Dope. Am Gaumen frisch und gut zu trinken – mit Druck und Mineralik, explodiert am Gaumen. Bittere Mandeln und Nusskuchen, auch Oliven und schwarze Tapenade. Zeigt noch viele Reserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein. *(07/2012)*

Hat sich insgesamt sehr schön entwickelt seit der letzten Begegnung. Dunkle Aromatik, Kaffee, Bitterschokolade, dunkle Frucht, Tapenade, dann auch viel Schiefer. Sehr klassisch im Ausdruck und viel Trinkspaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tolle Schiefermineralik, fein und sehr smooth, sehr gut 95+ VP

(04/2017)

Montgarnatx; 2007 rot;

14°; 65% Grenache, 35% Carignan; 12 Monate Ausbau in französischer Eiche.

Offen Tag 1: Offene, würzige Nase, Garrigue, Brombeere, alles schön ansprechend. Am Gaumen geradeaus und fruchtbetont, relativ weich und glatt, im Nachhall kommt eine schöne, warme Schieferspitze raus, sehr glatt geschliffen und sehr balanciert, fruchtbetont. Recht süßliche, reife Frucht, insgesamt sogar recht elegant. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 1 (Blind): Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Offene dunkle Fruchtnase, Heidelbeere und Brombeere, dazu Kräuter und Gewürze. Am Gaumen sehr glatt und fruchtbetont, zeigt durchaus etwas Druck, aber auch Eleganz, Schiefer im Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (Blind): Neute etwas sehr tanningeprägt, trocknet fast ein wenig aus. Das führt zu Punktabzug, ansonsten von der Charakteristik gleich wie in der ersten Blindprobe. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (6 Tage offen): Nase etwas verhalten, gibt noch nicht alles preis, steigert sich allerdings im Glas, dann feine Mineralik. Am Gaumen frische rote Frucht, präsenste Säure, feine Mineralik. Sehr schön zu trinken, macht sich auch sicher hervorragend als Essensbegleiter. 90+ VP

Runde 2 (8 Tage offen): Nase etwas offener, schöne Mineralik, bestätigt am Gaumen die Eindrücke von vor 2 Tagen. 90+ VP
(09/2017)

Montsalvat; 2007 rot;

90% Carignan, 10% Grenache, beides aus alten Reben aus Costershängen der Gemarkung La Vilella Alta. 18 Monate Ausbau im Fass aus französischer Eiche.

Offene, sehr dunkle Nase, sexy und süß. Sehr reife, aber nicht überreife Frucht, voll und ausgewogen. Viel Druck im Abgang, mineralisch. Legt mit Luft immer weiter zu. Gehört zu den Großen und viel versprechenden Weinen dieses Erzeugers – Saft, Druck und Verführung... Kann mit Luft immer weiter zulegen.
Steht mit 2001 und 2004 auf einer Stufe der Weltklasseweine. 97+/100 Th.
(07/2012)

Betörend offene Nase, sexy und schwindelerregend. Am Gaumen mit Eleganz und Tiefe, wunderbare Fülle der Aromen. Sehr lang und intensiv nachhallend. Das feminine Gegenstück zum 2004er. Wunderbarer Wein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Nachverkostung: Tolle Mineralik und eine gute Frucht. Für einen Montsalvat eher ungewöhnlich elegant, aber auch mit einer schnittigen Note. Braucht noch etwas Zeit und viel Luft, um mehr zeigen zu können. 95+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

14,5°; 90% Carignan, 10% Grenache, zu 100% alte Reben vom Costershang; abgefüllt im Juni 2009

Tag 1 (offen): Sehr eleganter Gesamteindruck, baut am Gaumen dann aber doch viel Druck auf. Schöne geschmackliche Tiefe, eher hell in der Aromatik. Helle Kirschen, Vollmilchschokolade und Garriguettes, dazu eine frische schiefriige Note. Eine offene Nase, kann mit Luft immer mehr zulegen. Insgesamt sehr harmonisch und tief. Wirkt noch sehr jung. Komplexer Nachhall. Großes amouröses Kino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8: Unverändert. Sehr komplex am Gaumen, tolle Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 10: Bleibt auf der eleganten und sanften Seite, rotfruchtig und mit viel Tiefgang. Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind am 15.12.: Animierende offene Nase, legt immer weiter zu, zärtlich, verführerisch und subtil. Am Gaumen sanft und tief, sehr erotisch im Ausdruck und auch im sehr langen Abgang. Regelrecht explosiv am Gaumen. Ein eleganter Wein in völliger Harmonie. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 24.12. (Platz 4 nach der Blindverkostung): Unverändert berührende Tiefe und Eleganz – erneut ein sehr großer Montsalvat Jahrgang, jedoch so elegant und finessenreich wie noch nie zuvor. Und mit noch viel Potential. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(11-12/2014)

14,5°; 10% Grenache, 90% Carignan zu 100% alte Reben; 18 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche; abgefüllt im Juni 2009

Runde 1 (blind): Schwarzrot blickdicht. Offene, sehr dunkle und noble Nase, sehr tief und sehr animierend. Schwarz als Leitmotiv. Ebenfalls sehr nobler Eindruck in der Nase. Legt mit Luft immer mehr zu. Am Gaumen herrlich tänzelnd, superelegant und tief. Gleichzeitig sehr intensiv mit Pfauenrad beim Schlürfen. Langer sanfter aber eingängiger Nachhall. Großes erotisches Gefühlskino. Würde mich nicht wundern, wäre es der Montsalvat. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Legt heute in der Nase und hinsichtlich seiner Komplexität und Tiefe noch weiter zu. Eine Wahnsinnsnase, offen und betörend, inzwischen ebenfalls perfekt die Sinne verführend. Eleganz und Raffinesse, dabei dennoch dicht und konzentriert. Kühl und sehr sinnlich. Ganz anders als 2001 oder 2004, wesentlich eleganter und weniger rein auf Kraft setzend, dennoch erreicht er das selbe hohe Level oder geht sogar noch darüber hinaus. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Ein heute krass offenes Nasentier, die Komplexität dieser Nase heute ist der blanke Wahnsinn. Und am Gaumen geht es so weiter, betörend und sinnlich, spannend und mysteriös. Wandelt sich mit jedem Schluck und ist heute intellektueller Kunst einer Neubautenscheibe vergleichbar. Gehört definitiv zu den ganz Großen des Jahrganges. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(10-12/2017)

Runde 1 (blind): Sehr mineralische Nase, betörend und animierend, feine Kräuter. Tolle Entwicklung im Glas, der Wein springt mich förmlich an. Am Gaumen frisch und sehr elegant, gleichzeitig dicht mit betörender Mineralik und feinem Extrakt. Vielschichtig mit feinem Tannin und sehr langem Abgang. Betörender Trinkfluss. 96+ VP

Runde 2 (blind): Fantastische mineralische Nase, sehr betörend. Legt von Minute zu Minute weiter zu. Am Gaumen sehr elegant mit messerscharfer Mineralik, vielschichtig mit viel Extrakt, feinem Tannin und sehr langem Abgang. Noch reichlich Potential, macht aber auch jetzt schon viel Spaß. 96+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Tief betörende fantastisch mineralische und vielschichtige Nase. Am Gaumen dicht, sehr elegant, messerscharfe Mineralik, präsen Säure die die süße Frucht gut puffert, vielschichtig mit viel Extrakt, feinem Tannin und sehr langem Abgang. 97+ VP
(10-12/2017)

Smooth, cremig, dichte Mineralik, genial am Gaumen. 97+/100 VP
(05/2018)

Blanc de Montsalvat; 2008 weiß;

14°; 65% Macabeu, 35% Trepas Blanc; 5 Monate im neuen Barrique aus französischer Eiche

1. Tag: Sehr nobel und kühl an der Nase, sehr subtil mit jeder Menge Zwischentönen. Auch am Gaumen kühl, vielschichtig und bunt wie ein Regenbogen. Langer Nachhall. Was für ein toller und sehr großer Weißwein! 96+/100 Th.

2. Tag: Hat sich noch weiter geöffnet, wahnsinnig komplex, subtil und vielschichtig, ein meditativer Weißwein. 97+/100 Th. Weltklasse.

5. Tag: Inzwischen etwas weniger expressiv, aber immer noch mit hervorragender Frische und nach wie vor groß. 95/100 Th. (06/2011)

Montsalvat; 2008 rot;

70% Carignan (alte Reben), 20% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon ergeben einen wunderbaren Riechraum. In der Nase sehr tief und üppig. Am Gaumen ein mittlerer Körper, eine fleischige Frucht auf nassem Schiefer. Ein frischer und sehr tiefgründiger Wein, leichter als 2001 oder 2004. Nur anders, aber nicht wirklich schlechter – erneut ein ganz großer Wein. 96-97+/100 Th.

93+ VP

(05/2010)

Blanc de Montsalvat; 2009 weiß;

14°; 65% Macabeu, 35% Trepas Blanc; im Juni 2010 abgefüllt.

Tag 1 (15.03.): Volles Gelb mit schönem Funkeln. Honig, Bratapfel, Honigwachs. Am Gaumen eine volle Frucht und komplexe Aromen. Sehr voll und kraftbetont, später kommen noch Karamell und süßliche Noten gebrannter Nüsse hinzu. Ein Erlebniswein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5: Immer noch sehr komplex, dabei heute noch ein wenig mehr Frische. Was für ein Pfauenrad im Nachhall. Eindrucksvoll. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Unverändert komplex und cremig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Unverändert, sehr solider Langstreckenläufer. 95+/100 Th. Großer Wein. (03/2015)

Mon Classic de Montsalvat; 2009 rot;

Blind 1. Probe (13.02.): Sehr dunkles Rot. Betörende offene Nase, mineralisch und parfümiert. Am Gaumen voll und explosiv mit metallischer Kühle und einem Milchkaffee im Abgang. Trinkig und füllig bei einer guten Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind 2. Probe (21.02.): Dunkle Nase, offen. Gute Frucht, harmonisch. Schöner mineralischer Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein. (02/2015)

70% Grenache, 30% Carignan, 10 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche. Wirkt bereits recht gereift und gehört getrunken. Die Säure gewinnt etwas die Oberhand, es scheint, als hätte er seine besten Tage bereit gehabt. Läßt sich aber noch immer als einfacher Essenbegleiter gut trinken. 90/100 Th. Sehr Guter Wein.

Sehr gut gereift – schöner Basisprioratwein 90 VP

(04/2017)

Montgarnatx Classic; 2009 rot;

35% Carignan, 65% Grenache; 12 Monate im französischen Eichenfass gereift.

Die Nase erinnert zunächst an ein Lederwarengeschäft bzw. an einen alten benutzten Lederfahrradsattel, dazu Wacholderbeeren und wilde, geräucherte Kräuter. Am Gaumen eine süße Frucht, Leder und viel Mineralik, wirkt dabei schlank und nobel, das „Problem“ ist gut gelöst. Neben der Mineralik auch einige metallische Noten und reife Schattenmorellen, ein Wahnsinnsnachhall. Gefällt mir sehr gut, vielleicht sogar besser als der 2004er.

94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(07/2012)

Montsalvat; 2009 rot;

Offene, intensive Nase, sehr typische dunkle Aromatik. Eleganz und Kraft in guter Balance. Sollte sich gut entwickeln. Hat die Eleganz des 2007ers und die Tiefe und Kraft des 2004ers. Zeigt Charakter. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Geniales Parfüm, herrliche Nase. Am Gaumen dichte Mineralik, genial, frisch. Sehr feines Tannin. 97+/100 VP

(05/2018)

14,5°; Carignan aus alten Reben; 18 Monate Ausbau in Fässern aus neuer französischer Eiche; abgefüllt im Juni 2011

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Eine dunkle Gothic – Bombe. Viel Extrakt und dabei eine sagenhafte Dichte. Noble Düfte wabern aus dem Glas, sehr sexy. Bestens ausgewogen – ein schwarzes Biest am Himmel. Ganz großes Kino, hier tritt ein Edelmann im Festtagskostüm auf. Eine schöne Mineralik und ein sehr langer Nachhall. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Macht ebenfalls einen Sprung. Katapultiert sich ins Reich der schwarzen Wunderwaffen. Süße reife Frucht, fast ewiger Nachhall. Das letzte schwarze Biest am Himmel! Blixa Bargeld hätte seine Freude! 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Unverändert – das ganz große Ding im Glas! 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 16 (offen): Perfektion! Er legt nochmals deutlich zu. Kraft und Eleganz, die zu Wein gewordene Urmutter. Sinnlichkeit, Tiefe, extreme Vielschichtigkeit. Bei aller Üppigkeit der Aromen bleibt er dennoch extrem frisch. Die Leichtigkeit der Träume vom Glück.

Glückseligkeit in der Flasche. 100/100 Th. Perfekter Wein.

(09/2018)

Montgarnatx; 2010 rot;

Sehr offene, ansprechende Nase, noch jung, aber antrinkbar. Elegant und tief, schönes Tannin. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr fein, mineralisch, anspringend. Sehr gut zu trinken. 92+/100 VP

(05/2018)

14°; 65% Grenache, 35% Carignan; 12 Monate Ausbau in französischer Eiche

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Dunkle, rauchige Aromatik, leicht offen, kirschig, frisch und sehr elegant. Dann mit dem Schlürfen aber auch explosiv. Noch viele Tanninreserven. Betörend. Wird mit Luft immer besser, sehr schöne Balance, Druck, Eleganz und noch viele Reserven. Wirkt noch immer jung. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (offen): Unverändert, komplex und tief, sehr mineralisch. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert. Mein bester Montgarnatx bislang. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Heute verschlossener, mächtiges Tannin, viel Druck. Wirkt immer noch sehr jung. 95+/100 Th. Großer Wein.

(06/2018)

Mont Clàss; 2014 rot;

65% Grenache, 20% Carignan, 15% Syrah. Acht Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche. Hat Kraft und ist sehr seriös, ausdrucksstark. Eine positive Überraschung für diesen Jahrgang. Schöne würzige Aromatik, gute Tanninreserven. Schon antrinkbar, wird sich aber noch etwas weiter entwickeln. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Schöne Würze, feines Tannin, gut zu trinken 91+ VP

(04/2017)

Sehr schön ausgewogen, betonte Frucht. Samtenes Tannin. Schon jetzt sehr gut zu trinken, macht bereits Spaß. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

(05/2018)

14,5°; 65% Grenache, 20% Carignan, 15% Syrah; 8 Monate Ausbau in französischer Eiche; abgefüllt im Mai 2016

Blind Runde 1: Anfänglich noch etwas verschlossen, mit längerem Schlürfen öffnet er sich etwas und zeigt sich sehr nobel. Ist aber auch am Gaumen noch nicht so gesprächsbereit und verliert sich in Andeutungen und Potential. Zukunftsmusik – sollte noch liegen. Gute Länge und Tiefe. Samtenes Tannin, ganz leicht trocknend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert, noch nicht all zu offen. Die Frucht ist dunkler als in Runde 1. Viel Druck am Gaumen, samtenes Tannin, das Trocknende ist weg. Noble Hölzer. Qualitativ unverändert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 1 (offen): Schwarzrot mit funkelnem Kern. Würzige Aromen und dunkle Frucht in der Nase, die sich mit Luft mehr und mehr öffnet. Samtenes Tannin, recht fleischig und voll für den Jahrgang. Stoffig und noch jung wirkend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 7 (offen): Hat deutlich aufgemacht, ist offener, tiefer, runder und harmonischer. Zeigt Kraft, ist aber sehr ausgewogen. Dunkle Aromatik, für den Jahrgang recht voll. 95+/100 Th. Großer Wein.
(08/2018)

Blanc de Montsalvat; 2015 weiß;

Sehr offene und aromatische Nase, fast betörend, am Gaumen ebenso aromatisch, voll und cremig, aber zugleich auch frisch, macht sehr viel Spaß und könnte mit der Reife durchaus groß werden. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Feine Aromen, etwas zu sehr vom Macabeu geprägt. 90+ VP
(04/2017)

Blanc de Montsalvat; 2016 weiß;

Sehr schöne duftende Nase, sehr interessante Aromatik durch die Verwendung von Trepas in der Cuvée. Ausgewogen und sehr frisch. Zitrusfrüchte und Kräuter. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(05/2018)

14,5°; 50% Macabeu, 40% Grenache Blanc, 10% Trepas Blanc; 3 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche, abgefüllt im Mai 2017

Tag 1 (blind): Blasses funkelnendes Grün gelb. Offene, volle Nase, etwas „bissig“, Zitrus und Stein. Öffnet sich mit Luft immer mehr. Auch am Gaumen sehr belebend und frisch. Weiße Johannisbeere, Zitrusnoten und Augustäpfel, auch ein paar blumige Noten. Sehr erfrischend. Recht langer Nachhall. Baut Druck auf und signalisiert, dass er noch Zeit will. Noch ein wenig zu wild, aber er könnte uns noch überraschen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Immer noch eine schöne offene Nase, am Gaumen deutlich harmonischer und nichts bissiges mehr, aber im Abgang noch viel Steine schlecken. Aromatischer und auch vor allem am Gaumen deutlich vielschichtiger. Schöner, sehr frischer Wein. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen): Offene zarte und blumige Nase, insgesamt qualitativ unverändert zur 2. Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 10 (offen): Unverändert. Ausgewogen und elegant. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(09/2018)

Blanc de Montsalvat; 2017 weiß;

Muster noch ohne vollständiges Etikett.

Tag 1 (offen): Anfänglich eine noch verhaltene Nase, legt mit Luft dann immer mehr zu. Am Gaumen süße reife Zitrusfrüchte, Pomelo und rosa Grapefruit, aber auch süße Blutorange. Recht fruchtbetont und sehr frisch, wird mit Luft blumiger und facettenreicher. Sehr viel versprechend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Legt nochmals zu, sehr ausgewogen und harmonisch. Elegant und mit Tiefe, süße reife Zitrusfrüchte und Frühlingsblumen. 96+/100 Th. Großer Wein.

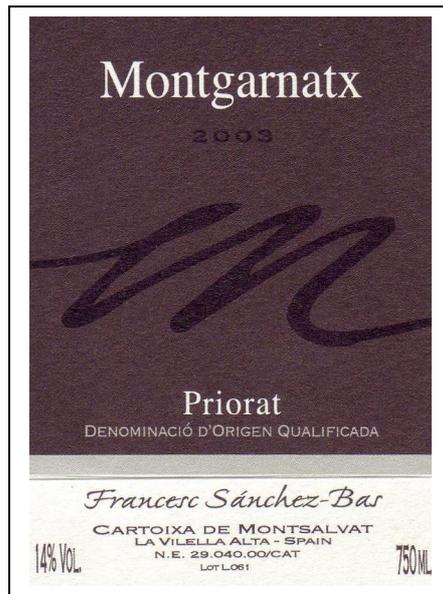
Blind Runde 1: Offene, animierende Nase, viele Blüten und Kräuter, eine komplexe Aromatik. Am Gaumen cremig und mit vielschichtiger Aromatik und langem intensivem Nachhall. Sehr komplex und mit vielen Facetten. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: In der Nase heute noch bzw. wieder recht verschlossen, am Gaumen aber sehr schön. Cremiges Mundgefühl, am Gaumen mit Tiefe und Vielschichtigkeit. Sehr viel trinkspaß, aber auch großes Potential. Qualitativ unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.
(02/2019)

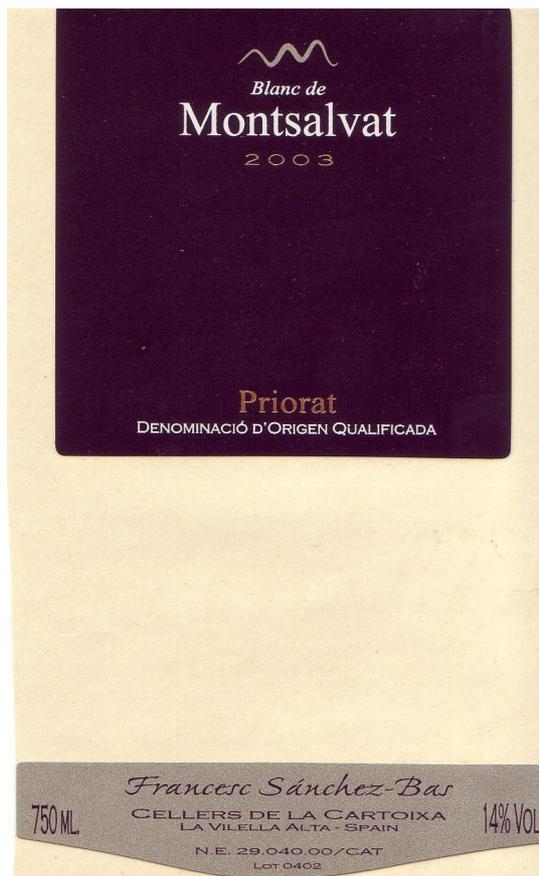
Mostra Vin Doux Negre; Name und JG noch unbekannt;

Tag 1: Braunrot. Extrem ölige Konsistenz, erinnert in der Nase an einen lange ausgebauten oxydativen Banyuls. Ein kompaktes Aromenuniversum, baut sich im Glas immer mehr auf. Erschlagende Süße, auch am Gaumen, ölig wie ein Likör, eher zum Kauen als zum Trinken geeignet. Im Abgang faszinieren dann plötzlich die sich auffächernden komplexen Aromen, was für ein Wahnsinn – Kirschpralinen, Karamell, Turrón, Zigarrenkiste und Nußlikör fallen mir unter anderem auf. Langer und intensiver Nachhall. Zwar aufgrund der Öligkeit und extremen Süße nur schlückchenweise zu trinken, aber dennoch mit Hochgenuss... 95+/100 Th. Großer Wein.

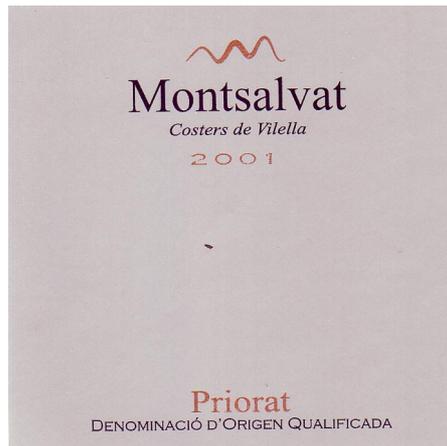
Tag 2: Extrem süß, extrem ölig, extrem viel Schlamm in der kleinen Musterflasche... Sehr langer Nachhall mit faszinierenden komplexen Aromen. Aber eigentlich auch zu viel des Guten. Wer soll so etwas am Ende trinken? Mit Hochachtung vor der Aromatik, aber ohne Trinkvergnügen bewertet. 93/100 Th Exzellenter Wein.
(01/2015)



Montgarnatx; rot



Blanc de Montsalvat; weiß



Montsalvat; rot



Zu Besuch im Keller von Cartoixa de Montsalvat.
Rechts der Winzer Francesc Sánchez – Bas.

(CP)



Olivenstilleben...

(CP)



Im Gärkeller von Cartoixa de Montalvat, direkt neben dem Wohnhaus der Familie. (RZ)



Die Fässer sind in einem Gebäude gegenüber untergebracht. (RZ)



Auf dem Weg zum Verkostungsraum müssen wir durch das halbe Dorf.

(RZ)



Wir finden uns dann im wohl ältesten Gewölbe von La Vilella Alta wieder.

(RZ)



Wir sind sichtlich beeindruckt von der schlichten Schönheit dieses mittelalterlich (RZ)
anmutenden Raumes, in dem wir den weißen Süßwein und den Montsalvat 2007 verkosten
dürfen.



Einzig der Spucknapf ist modern. Brauchen wir den bei diesen tollen Weinen?

(RZ)



Wenn diese Mauern erzählen könnten...

(RZ)