

La Vilella Alta

Celler Escoda Rivero /

Celler Prior Pons

C/ del Rei, 4 oder C/ Calvario, 4
La Vilella Alta

Telefon: 977839508

Fax: -

Web: www.priorpons.com

Mail: info@priorpons.com

Weine im Führer:

Prior Pons 2002 rot	94
Isaral 2003 rot	92
Isaral 2004 rot	93
Prior Pons 2004 rot	95
Prior Pons 2005 rot	94
Prior Pons 2006 rot	94
Isaral 2007 rot	94
Prior Pons 2007 rot	95
Planets de Prior Pons 2008 rot	93
Prior Pons 2008 rot	94
Prior Pons 2009 rot	95

Winzer / Önologe:

Juan José Escoda; Toni Coca

Bereits der Vater von Juan José Escoda füllte in den 50er und 60er Jahren des 20. Jahrhunderts einen Wein namens Prior Pons in Flaschen. Die Familie besitzt zwei eigene Parzellen mit Reben, die um 1925 bis 1930 gepflanzt worden sind und aus denen in einem Haus in altem Familienbesitz Wein gemacht wurde. In den für das Priorat schwierigen 60er Jahren stellte Vater Escoda die Flaschenabfüllung ein, die Kosten für den Verkauf und den Transport des Weines waren zu teuer geworden – in der Folgezeit lebte man von Trauben- und Fassweinverkauf.

Juan José Escoda erkannte, welchen Wert seine alten Parzellen inzwischen haben und beschloss, wieder Flaschen unter eigenem Namen zu füllen.

Eine 1,3 ha. große Parzelle liegt in ca. 400 m Höhe mit tollem Blick auf die Felsen des Montsant. Hier stehen ca. 80 Jahre alte Stöcke, auf fast flachem Boden, bedeckt mit ganz kleinen Schiefersplittern. Auch wenn es hier keine extreme Hanglage gibt, so wird der Berg dennoch wie ein Costers Hang mit maximalem Respekt vor der Natur und Ehrfurcht vor der Zeit gänzlich manuell und ökologisch bewirtschaftet. Zwei Mal im Jahr werden das Gras und die Unkräuter mit einem Handrasenmäher gemäht, dies ist die einzige Technik, die die alten Stöcke zu sehen bekommen. Nur 100 bis 150 g konzentrierteste Trauben werden von diesen alten Knorzen noch geerntet.

Auf einer zweiten Parzelle (ca. 9 ha groß, 300 bis 350m hoch gelegen) mit Blick auf Torroja in ebenso traumhafter Lage erntet man ca. 800 bis 1000 g pro Stock, von bis zu 60 Jahre alten Carignan. 2001 wurde hier außerdem Grenache gepflanzt. Auch hier arbeitet man streng ökologisch, der Unterschied zu der von Mas Perinet bewirtschafteten benachbarten Parzelle ist deutlich zu erkennen. Dort wird mit deutlich höheren Erträgen gewirtschaftet.

Auf der alten Parzelle der Familie Escoda befinden sich auch einige wenige Rebstöcke mit weißen Trauben. Diese Trauben werden analog des Viogniers im Côte Rôtie an der nördlichen Rhône mit untergemischt.

Das Haus, eigentlich aus ursprünglich zwei Gebäuden aus dem 18. Jahrhundert bestehend, wurde liebevoll restauriert. Man ist hier in der Lage, weitgehend mit der Nutzung der Schwerkraft zu arbeiten.

Der erste Jahrgang von Juan José Escoda ist der 2002er und schon dieser Prior Pons ergab einen für den schwierigen Jahrgang außerordentlich gelungenen Wein in kleiner Auflage – nicht deutlich mehr als 2200 Flaschen. Den Erstlingsjahrgang gab es nur vor Ort zu kaufen, inzwischen ist man auch um den Export bemüht.

2003 wurde auch der Zweitwein Isaral eingeführt, dafür gab es in 2003 allerdings keinen Prior Pons. 2004 und 2006 dagegen gibt es beide Weine, 2005 gibt es keinen Isaral... Die Muster aus 2006 und 2007 sind ebenfalls sehr viel versprechend, man geht konsequent den Weg hoher Qualität bei kleiner, überschaubarer Menge. Insgesamt produziert man jährlich nur zwischen 2200 und 4000 Flaschen, ein wenig könnte sich die Produktion in den nächsten Jahren noch erhöhen, allerdings nicht zu Lasten des Qualitätsstandards. Wenn dieser nicht erreicht werden kann, wird der entsprechende Wein nicht herausgegeben und das Traubenmaterial gegebenenfalls an andere Produzenten verkauft.

Mit dem Jahrgang 2008 gibt es zwei Namensänderungen – Der Keller nennt sich nun Celler Prior Pons, und ab dem 2008er Jahrgang wurde der Isaral in Planets de Prior Pons umbenannt.

Bis zum Jahrgang 2012 arbeitete man normal – allerdings wurden immer seltener Weine öffentlich vorgestellt und auch der Kontakt zu den Machern brach immer mehr ein. So gibt es bislang leider keine neueren Jahrgänge in meinem Prioratführer.

Die 2013er Ernte wurde komplett verkauft, u.a. an Trossos del Priorat und an Toni und Miquel Coca.

Mit dem Jahrgang 2014 bemüht sich Jou wieder darum, eigene Weine zu machen. Also spannend zu sehen, wohin die Reise hier führen wird.

Der Celler gehörte in den ersten Jahren zur Gruppe CellarWines.Eu, in der sich kleine Familienbetriebe aus verschiedenen Anbaugebieten Kataloniens und einer Bodega aus der DO Toro zusammengeschlossen hatten. Allen war gemein, dass hier ökologische Anbaumethoden mit modernsten Ausbaumethoden in den Kellereien verknüpft wurden. Als Önologe arbeitete Toni Coca für die Cellers dieser Gruppe.

Juan José Escoda freut sich über Besucher, die seinen kleinen, alten und gemütlichen Keller nach telefonischer Absprache besichtigen wollen. Ein Kauf der Weine ist bei dieser Gelegenheit natürlich ebenfalls möglich.

Weine:

Isaral (ab JG 2008 Planets de Prior Pons)	PG : 2
Prior Pons	PG : 3

Verkostungsnotizen :

Prior Pons; 2002 rot;

Noch Tannin betont, tief und wuchtig, eine klare Frucht und Kräuter. Das soll 2002 sein? Ich zücke ein außergewöhnlich gut und bin mit 93+/100 Th. dabei. Ein empfehlenswerter Wein, auch hier wieder ein gutes PGV.

94 VP

(05/2007)

Einige Tage später in Ulm eine Flasche nachverkostet – Kaum zu glauben, dass das ein 2002er sein soll, überbordende vielschichtige Nase, rote Früchte, Pfeffer. Am Gaumen dichte Frucht, etwas Schokolade, schön ausgewogen.

Einfach Klasse, gutes PLV.

Von diesem herrlichen Teil gab es nur 2.200 Flaschen und die Botella Nr. 1243 ist nun auch leer. 94 VP

(05/2007)

Noch besser als in Falset im Mai diesen Jahres, als wir den Wein entdeckten.

Eine kraftvolle anspringende Nase, Birnen in Rotwein drängen sich in den Sinn, auch die Ansprache am Gaumen erneut kraftvoll, ein komplexer und vielschichtiger Wein mit geringer Säure, aber viel Frucht, perfekt balanciert, enorm süffig und verführerisch. Drei Männer und eine Frau einigen sich auf das Attribut sexy...

Für mich bereits ein großer Wein bei 95/100 Th.

Auch hier Zugewinn am zweiten Tag und unglaublich viel Spaß mit diesem "Trinksex" - große 96/100 Th. Wow!

Dann oje, der "gefürchtete Jahrgang" 2002, eingeläutet durch den

Prior Pons mit einer geradezu anspringenden Fruchtbombennase.

Am Gaumen perfekt ausbalanciert mit angenehmer Säure, schöne Länge.

Derzeit perfekter Trinkspaß auf hohem Niveau. Wir einigen uns auf:

Sexy! 94 VP, am 2. Tag für mich gleiche Bewertung.

(10/2007)

Rote vollreife Kirschen und eine Prise Schiefer in der Nase. Im Mund viel Kirsche, dichte Struktur, gewaltig mit schöner Länge. Wirkt im Gegensatz zur letzten Flasche verschlossener.

93 VP

(11/2007)

1.Tag: Etwas verschlossen, öffnet sich dann aber langsam, am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen, vollfruchtig bei mittlerem Körper, samtene Tannine, trinkreif - mit gewissem weiblichen Verführungspotential ausgestattet. Auch wenn er nicht die Sexbombe ist, als die ich ihn schon erlebt habe, so würde ich doch hier auf den Prior Pons tippen.

Exzellente 93/100 Th.

2.Tag: Legt unvermuteter Weise deutlich zu, ist noch harmonischer, bleibt finessebetont und zärtlich, wird aber komplexer und zeigt mehr Kraft. Die Frau ist über Nacht im Fitnessstudio gewesen und hat ein wenig Krafttraining gemacht - aber zum Glück will sie nicht

Bodybuilderin werden... Es sieht weiterhin alles verführerisch aus. Exzellente 94+/100 Th.

Mein Tipp auf den Prior Pons wird deutlicher.

Kann sich nach dreieinhalb Tagen nochmals steigern und all seine Eigenschaften noch positiver herausbringen. Große 95/100 Th.

Der erste Jahrgang von Escoda Rivero und ein gelungener Start. Noch lange nicht über'n Berg für mich, sicher noch nicht mal auf diesem... Er hat sich kontinuierlich gesteigert. Cuvée aus Carignan, Cabernet Sauvignon und Grenache, 12 Monate im französischen Holz ausgebaut. Flasche 1331 von 2200. (06/2009)

Isaral; 2003 rot;

Verhaltene fruchtige Nase, am Gaumen etwas Frucht, viel Säure, kühl. Kein Vergleich zum am Vortag genossenen Prior Pons 2002. Dem Wein fehlt es eigentlich an allem. Zu diesem Preis eigentlich schwer vertretbar und hoffentlich eine fehlerhafte Flasche. Ich hoffe auf die noch verbleibenden 2 Flaschen in meinem Keller. (78 VP) (05/2007)

Gibt es hier mehrere Füllungen? Auf jeden Fall ein neues schlichtes und formschönes Etikett und ein Inhalt, der absolut nicht zur Beschreibung der früher getrunkenen Flasche von Klaus-Peter passte...

Schwarzrot, ein total heißer Duft, eingekochte rote Früchte ohne Zuckerzusatz, likörig, körperreich und voll, fett und mit enormer Kraft auch am Gaumen, etwas alkoholisch, im Abgang Konfekt von Bitterschokolade und Kaffee und etwas Süße. Eine fesselnde, üppige Verführung, irgendwie sexy, aber man sollte auf eine leichte Domina gefasst sein. (Lot 03) - sehr gute 91/100 Th.

Hier war ich besonders gespannt, hatte ich doch schon eine Flasche davon "genossen" - allerdings mit dem alten Etikett. Na ja die Flasche mit dem alten Etikett, hat auf jeden Fall nichts mit dem zu tun, was ich da vor mir im Glas habe.

Dunkelsrot, ins Schwarze gehend. An der Nase Kokos, feine rote Früchte. Am Gaumen rote Früchte, etwas Likör, dicht, mittlerer Körper. Im Abgang schöne Schokonote. Am 2. Tag sehr gut entwickelt mit betörender Nase. 90 VP

Habe gerade im Keller nachgeschaut, es steht auch Lot Nr. 3 auf der Flasche!? Also doch keine verschiedenen Füllungen, nur neue Etiketten?? (08/2007)

14,5°

Tag 1: Erst leicht offene, aber noble Nase, macht im Laufe der Verkostungszeit auf. Am Gaumen von mittlerer Intensität mit einer kirschigen Frucht und einer schönen Mineralik. Einfach gestrickt, ohne besonderen Tiefgang, aber sehr gut. Wirkt ausgereift, ist glatt und harmonisch. 91/100 Th. Sehr gut.

Tag 2: Noch immer recht verschlossen, aber verhalten nobel wirkend. Am Gaumen klar und finessebetont. Unverändert zum ersten Tag. 91/100 Th. Sehr gut.

Tag 3: Etwas offener und ansonsten in Linie zum Vortag. 92/100 Th. Sehr gut.

Tag 4: Wie am dritten Tag, reicher als zu Beginn der Probe. 92/100 Th. Sehr gut. (10/2011)

Tag 1 (Blind): Würzige Nase, leicht offen, kühl am Gaumen, nicht all zu komplex. Am Gaumen schwer und alkoholisch im Abgang, vorher recht kühl. Hat noch Reserven. 92+/100 Th. Sehr guter Wein

Betörend würzige Nase. Frisch mit zupackender Frucht am Gaumen. Im Abgang noch reichlich Tannin. Könnte noch zulegen. 92+ VP

Tag 2: Sehr ansprechende, üppige Nase, rein und klar auch am Gaumen. Pralinen und Schokolade, dazu eine schöne Mineralik, sehr stimmig, harmonisch, lang. Hat deutlich zugelegt und zeigt so für mich Größe. 95/100 Th. Großer Wein.

Betörend harmonische Nase, Kirschfrucht auf Vollmilchschokolade. Am Gaumen dicht und fein, sehr harmonisch, hat zum Vortag leicht zugelegt. 92+ VP

Tag 3: Rund und harmonisch, nach den ganzen 2009ern immer noch schön. 95+/100 Th. Großer Wein.

Am 3. Tag tatsächlich nochmals zugelegt. Sehr harmonisch, macht viel Spaß auch nach den 2009er Granaten. 93 VP

Tag 5: Unverändert zur 3. Runde, immer noch stabil und ohne Zerfallerscheinungen, selbst bei einem nur noch kleinem Restschluck überzeugend. 95/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

Isaral; 2004 rot;

Sehr dunkel, noch etwas verhalten, nobel und kühl – zurückhaltend, aber wehe, er bekommt Luft, dann strömen Aromen von Schwarzkirsche und Wasserpfeifentabak aus dem Glas. Sehr gute Attacke am Gaumen, vielschichtig, komplex, sehr beerig und pur mit einem Schuss Mineralik, sehr harmonisch und noch holzdominiert. Noch etwas jung. 94/100 Th.

Auch am zweiten Tag ein sehr seriöser Eindruck mit allem, was ein Priorat braucht – Frische, Mineralität, Frucht, Finesse und etwas Schoko – alles bei mittlerem Körper. 94/100 Th.

Zunächst zurückhaltend, dreht dann aber auf – ist mit seinen Sauerkirscharomen dann enorm trinkig, bricht aber im Abgang wieder etwas weg. Abwarten. 92 VP

Am Folgetag beginnt er mit einer dezenten Nase, elegant, reif und ausgewogen am Gaumen, sehr schön und stimmig. 92 VP
(01/2008)

Schwarzrot mit dem Funkeln eines Rubins, offene, leicht verhaltene Nase, dunkle Frucht, Schwarzkirsche und etwas Brombeerlikör, sehr harmonisch und ausgewogen, aber auch etwas glatt gebügelter als im Januar. Guter Trinkspaß bei leichter Mineralik. 92/100 Th.
(04/2008)

Schwarzrot mit tollem Funkeln, leicht geöffneter Nase (legt im Laufe der Verkostung zu) nach Schwarzkirschen und einem frischen Fruchtkorb, dazu warmer Schiefer. Ich muss an warme Kirschsuppe mit Eierklößchen denken. Wirkt am Gaumen enorm sanft und elegant, fast ein "Priorat - light", nimmt den Gaumen mit Zärtlichkeit gefangen und hallt lange sanft nach, zeigt dann Tannine aus Samt, aber nur eine ganz dünne Spur. Exzellente 93/100 Th.

Am zweiten Tag nach wie vor sehr elegant und zärtlich, schöne Trinkigkeit - unverändert 93/100 Th.

Nach vier Tagen unverändert exzellente 93/100 Th.

Bis zum Schluß unverändert ein exzellenter Wein. 93/100 Th. Gesamtfazit: einer der elegantesten Prioratweine, die ich kenne. Die Lightversion, die dennoch ganz typisch ihr Terroir verkörpert. Zeigt sich über die gesamte Verkostung sehr beständig.

Offene Nase, auch hier kräuterige Schiefermineralik. Feiner, sehr elegant, eher schlank, streichelt den Gaumen. Sehr trinkig. Schöner langer Abgang. 91+ VP

2. Tag: Ein Isaral mit sehr schöner Nase, schön frisch und schlank, wunderbar ausgewogen. 91+ VP

Am 3. Tag nochmals aufdrehend an Nase und Gaumen und ich erhöhe auf 92+ VP.

Volle Begeisterung meinerseits, bei den Weinen vom Celler Escoda Rivero. Der Isaral war die letzten beiden Abende wunderbar ausgewogen und elegant mit betörender Nase. Ein sehr feiner Wein, der aber auch noch ordentlich Belüftung braucht.
92+ VP (10/2009)

14,5°; 20% Grenache, 60% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon; 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut (80% französische und 20% amerikanische Eiche); 10 bis 60 Jahre alte Reben
Tag 1: Ebenso schwarz. Sehr sexy in der Nase, viel Kaffee, belgische Pralinen mit Bitterschokolade, schwarze Früchte im Mix, auch etwas Tapenade von schwarzen Oliven. Am Gaumen mittelmäßig und kühl mit samtenem Tannin, die Nase schön bestätigend. Frühere Flaschen dieses Weins waren mir immer leichter vorgekommen, nein, der hat schon Biß. Eine dunkelhaarige Schönheit mit Rehäuglein. Mit dem Montgarnatx gleichauf, wobei der Montgarnatx am Gaumen und der Isaral in der Nase besser ist. Zumindest heute in der ersten Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert zum ersten Tag. Eine überraschend gute Entwicklung dieses kleineren Weins des kleinen Familienbetriebes. 94+/100 Th. – Exzellenter Wein.

Tag 3: Steigert sich sogar noch mal etwas zu den Vortagen. Sehr rund, harmonisch und mit immer mehr Tiefe. Zeigt heute Größe – so gut hatte ich noch nie einen 2004er Isaral im Glas. Habe ich diesen Wein anfangs (wie ja auch den Clos Les Fites von La Perla del Priorat) doch unterschätzt? 95/100 Th. – Großer Wein.

Tag 4: Zieht sich auch wieder leicht zurück, ist aber nach wie vor so gut wie an den ersten Tagen. Inzwischen sehr rund und ausgewogen. 94/100 Th.
Insgesamt eine sehr tolle Entwicklung, die ich diesem Wein anfänglich nicht zugetraut hätte.
(10/2012)

Tag 1 (blind): In der Farbe leicht heller als die beiden Flightpartner, aber immer noch dunkles Kardinalspurpur mit eher violetter Rand. Offene Nase, Himbeeren, metallisch kühle Noten, zeigt Tiefe und Rasse. Zeigt dann in der Nase auch leicht likörige Noten, am Gaumen dann eine Attacke von Kirschen, roten Johannisbeeren und Preiselbeeren. Die üppig aromatische Frucht puffert dabei die fruchtige Säure aber gut ab. Sehr voll am Gaumen, aber total auf der

fruchtigen Seite definiert. Solider Nachhall. Insgesamt sehr erfrischend, etwas mit Grenache Dominanz (Montgarnatx?). 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Dunkles Kirschrot. Feine Nase, schwarze Frucht, feine Kräuter, legt von Minute zu Minute zu, gaumenwässernd.

Am Gaumen sehr frisch, schlank, mineralisch, gaumenauskleidend, harmonisch, sehr feiner Abgang mit einer sehr schönen leicht bitteren kräuterigen Note, verlangt sofort nach dem nächsten Schluck. Jetzt perfekt zu trinken, wird sich aber sicher noch einige Zeit auf diesem Niveau halten. 92 VP

Tag 2 (blind): Auftakt mit einer leichten Kirschjoghurtnote, dann Schiefer, wiederum sehr kühler Eindruck in der Nase, sehr klar und frisch. Die likörige Note fehlt heute in der Nase. Auch die Himbeeren und der grenachebetonte Eindruck sind weg. Der Gaumen bestätigt sich. Insgesamt auf gleichem Niveau wie am 1. Tag. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Nase wirkt etwas verschlossen, feiner mineralischer Duft.

Sauerkirschen am Gaumen, feine Mineralik, auch am Gaumen heute nicht der große Ausdruck, feiner Abgang. 90 VP

Tag 3: Unverändert. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Praktisch unverändert zu gestern. Schöner Wein, harmonisch, feine Mineralik. 90 VP

Tag 5: Er hält sich unverändert auf seinem Niveau, fast hätte ich gedacht, er wirke jetzt langweiliger, aber dann kommt beim genauen Hineinschmecken und -riechen immer wieder noch was nach. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Unverändert zum 2. und 3.Tag, sehr guter kleiner Prioratwein. 90 VP
(08/2014)

Tag 1: Feine, sehr eingängige, zärtliche Nase, offen. Am Gaumen ebenso sanft und verführerisch mit zimtigen Noten, schöne Tiefe, macht sehr viel Trinkspaß. Schöne Frische, angenehme Länge mit einem mineralischen Nachhall. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Wunderbar frisch, trinkig und sanft. Unverändert. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Unverändert. Schön. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(10-11/2014)

14,5°; 20% Grenache, 60% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon; zwischen 10 und 60 Jahre alte Reben; 12 Monate Ausbau in Barriques (80% französische Eiche, 20% amerikanische Eiche)

Tag 1: Leicht offene, sehr zärtliche Nase, die Schüchternheit ist Teil der Verführung. Auch am Gaumen sinnlich und superelegant, seidiges Tannin und sich auffächernde Aromen. Er erzählt leise, aber spannend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert zur ersten Runde, superelegant und verführerisch. Seidiges Tannin, Himbeere und Glaskirsche. Sehr sinnlich. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Verschließt sich in der Nase etwas, am Gaumen aber unverändert. Wegen der Nase dennoch heute einen Punkt weniger. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 8: Schließt an die 3. Runde an, ist tiefer als der Montsalvat Carignan, leider aber ist die Nase des Isaral nicht so üppig und offen. Daher jetzt auf selbem Niveau wie dieser. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2017)

Prior Pons; 2004 rot;

Sehr schwarzes Rot, eigentlich kaum noch ein Rot..., eine sehr noble und edle Nase, riechen, riechen, riechen - diesem üppigen sexy Duft ergebe ich mich und gebe mich hin - dass dieser Prior ein Keuschheitsgelübde abgelegt hat, kann man sich absolut nicht vorstellen... Am Gaumen dann fast schon Gewalt - Verführung Minderjähriger, ich bin hier eindeutig minderjährig... das ist der Extrakt des Extrakts... - im Vergleich zu den auch aus Vilella kommenden Weinen von Mas Romani / Mas Alta, aber auch zum Lo Givot lässt sich vermuten, dass die kraftvollsten 2004er Weine aus dieser Ecke kommen... Kaffee, heiße Schokolade, frische, dunkle Beerenfrüchte, belgische Pralinen - der Wein ist eine komplette Mahlzeit für Krafttrinker, dennoch hat er auch Finessen... Außergewöhnlich gute und große 95+/100 Th.

15% Garnacha, 45% Carinena, 40% Cabernet Sauvignon

Eine herrliche Karamell-Nase, nobel - zum Fest-Riechen. Am Gaumen Power pur, tanzt auf der Zunge, mächtiger Extrakt, dicht, strotzende Kraft, und sehr lang. Ein Highlight - von der Stilistik her nicht mit dem 2002er zu vergleichen.

Reiht sich nahtlos ein in die Reihe der kräftigen Weine aus den La Vilella's: La Basseta, Creux Alta und Lo Givot. 94+ VP
(08/2007)

Erneut enorme Kraft und viele fleischige Schwarzkirschen. Die etwas likörige Note ist von einem samtenen Tannin untermalt. 94-95+/100 Th. Einer der schönsten Weine des Abends bei der Probe in Göttingen, an den Erfolg der Arbeitsprobe im letzten August anschließend.
(03/2008)

Im direkten Vergleich mit dem Isaral aus demselben Jahrgang deutlich noblerer Eindruck, samtenes Tannin und viel Kraft. Besitzt sehr gute Reserven und bestätigt voll und ganz den Eindruck der früher verkosteten Flaschen. Zwischen dem Prior Pons und dem Isaral ist aber auf jeden Fall ein deutlicher qualitativer Unterschied. 94-95+/100 Th.
(04/2008)

Schwarzrot mit tollem Funkeln, leises, aber nobles Näschen, noch etwas verschlossen, öffnet sich aber mit dem Schwenken des Glases. Eine kühl tanzende stolze Diva. Dieser Tanz setzt sich am Gaumen fort, dreht sich in schönster Harmonie um reife rote Früchte und samtenes Tannin. Exzellente 94+/100 Th.

Am zweiten Tag insgesamt harmonischer und kräftiger. Große 95+/100 Th.

Nach vier Tagen unverändert, etwas trocknender Abgang, aber von schöner Länge. 95+/100 Th.

Nach 5 Tagen immer noch groß. 95/100 Th. Gesamtfazit: Ein großer und auf lange Zeit überzeugender Prioratwein, nach dem die Suche immer lohnt. 1800 Flaschen eines großen Weins, die über den Globus verteilt wurden. Derzeit braucht er aber noch viel Luft, wie auch

eine 2. Flasche bewies, die zu zeitig auf einer anderen Verkostung geöffnet wurde und nicht ihr ganzes Potential offenbaren konnte. (ebenfalls 94+/100 Th. am ersten Tag)

Dunkle Kirschen, Kräuter, feine Röstaromatik, etwas Schiefer, geniale elegante Nase zum Niederknien. Kraftvoll, dicht mit mächtigem kernigen Tannin, würzig - kräuterig, langer sehr sanfter Abgang. Wahoo! 94+ VP

Beim Prior Pons sehe ich noch großes Entwicklungspotential, derzeit eine interessante Erfahrung, aber für mich noch deutlich zu jung. Verschließt sich eher etwas, aber beeindruckende Länge. Jeweils 94+ VP am 2. wie am dritten Tag - mit weiter Reifung meiner Meinung nach sicher noch 2-3 Punkte mehr drin. Ich werde die nächste Flasche sicher nicht vor 2012 öffnen.

Der Prior Pons für mich eindeutig der Sieger der vier verkosteten 2004er aus La Vilella Alta, ein Muster an Eleganz. Schön, dass ich 1 Flasche in diesem Stadium geöffnet habe. Da ist die Vorfreude auf die kommenden Flaschen umso größer.
95+ VP. (10/2009)

15°; 15% Grenache, 45% Carignan, 40% Cabernet Sauvignon; 55 Jahre alte Reben; 12 Monate Fassausbau (80% französische und 20% amerikanische Eiche); 1.800 Flaschen
Ein ebenfalls großer Wein, der in der Karlsruher Runde vielleicht im Rahmen seiner Nachbarn (Guinardera 2006 bzw. Clos Mogador 2007) etwas unterging. Zu Unrecht auf jeden Fall. 95+/100 Th. Groß. (09/2010)

1. Tag: Er wirkt heute moderner, als er ist, zeigt sich recht vielschichtig, elegant und mit Tiefe. Will aber frisch geöffnet die Trümpfe noch stecken lassen und spielt erstmal die Luschen aus. Man ahnt, dass er es tut, um dennoch zu gewinnen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

4. Tag: Er lächelt langsam und zeigt Größe. Geht in dieser Nachverkosterunde als klarer und eindeutiger Sieger hervor. 95/100 Th. Großer Wein.

7. Tag: Er steht auch nach einer Woche noch wie eine Eins im Glas und zeigt jetzt seine wahren Werte. 95+/100 Th. Großer Wein.

8. Tag: Mit einigen Weinfreaks auf dem Vinocamp Deutschland in Geisenheim wurde der Rest getrunken. Eine der Stärken dieses Weines ist seine Ausdauer und Langlebigkeit. Hat noch Power ohne Ende. 95/100 Th. Großer Wein. (06/2011)

Tag 1: Noch etwas verschlossen in der Nase, macht aber am Gaumen schon sehr viel Spaß und baut mehr Druck auf als der Isaral, ebenso dunkle Noten und eine schöne Kräuterwürze. Noch Unmengen an Tanninreserven, ein Wein, der nach wie vor für die Ewigkeit gemacht zu sein scheint. Zeigt bereits Größe, spielt aber noch nicht alle Trümpfe aus. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Wirkt heute etwas schwerer und alkoholischer, nicht korrekt justiert und ausbalanciert. Geht heute ein wenig zurück und irritiert den Spaßtrinker. Aber welch schönes Potential. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Verbessert sich wie auch der Isaral... Tolle Eleganz, samtenes Tannin und Tiefe, sehr rassig und ganz groß. Heute wieder weit vor dem Isaral, der ja ebenso zulegen konnte. Aber die Hierarchie ist wieder hergestellt 96+/100 Th.

Tag 4: Überzeugt erneut wie schon am 3. Tag. Jetzt ganz großes Kino, aber er braucht eben immer noch ganz viel Luft, um auf Touren zu kommen. 96/100 Th.

(10/2012)

Tag 1 (blind): Schwarzrot, oben ganz leicht rot aufgehellte. Dunkle Noten, Brombeere und Heidelbeere, noch recht kompakte Nase, die sich aber dann öffnet. Wirkt am Gaumen vom Tannin her ausgereift. Etwas vanillige Noten auf Kirschen und Waldfrüchten, wirkt am Gaumen eher leicht und verspielt. Im Abgang mineralisch und dazu ein Schuß rote Johannisbeere. Von sehr intensiver Länge. Sehr rund und jetzt mit viel Genuss gut zu trinken. 94/100 Th. Könnte es sich um den Isaral handeln – der hatte lange Zeit diesen eher leichten Körper...?

Undurchdringliche tiefe rote Farbe.

Dichte Frucht, Kokosraspel auf dunkler Zartbitterschokolade. Nobel, sehr elegant, sich ständig wandelnde Nase.

Am Gaumen sehr ausgewogen und harmonisch mit feiner Mineralik, feines Tannin, sehr lang im Abgang. Extraktreich und gaumenauskleidend bei gleichzeitig gutem Trinkfluss.

Großartig. 95+ VP

Wird im Laufe des Abends immer besser und besser, ich erhöhe auf 96 VP.....

Tag 2 (blind): Hilfe, was ist das für eine Nase – das macht mir Angst... Tief, eindringlich, ja fast wollüstig zeigt sich diese Nase heute – sehr viel offener und komplexer als an Tag 1. Am Gaumen wabernd und mit einem Samt-Tannint Teppich kommend, wieso war ich gestern der Meinung, hier ginge kein Plus mehr. Und wie das geht. Wunderbar elegant und deutlich komplexer als an Tag 1.

Richtig viel Spaß! 95+/100 Th. Großer Wein.

Knallernase, tief, dicht, elegant und sehr ausgewogen, wandelt sich dauernd, minzige Note kommt hinzu. Sehr elegant am Gaumen, feinster Extrakt, wirkt schlank durch die sehr angenehme Säure, feines Tannin, gaumenauskleidend, ein faszinierender Wein, macht Gänsehaut. 96 VP Wo sind hier die 15% Alkohol versteckt?

Tag 4: Heute eine etwas verhaltenere Nase, am Gaumen aber alles im Lot, schöne Mineralik und samtenes Tannin. Hier ist noch lange kein Ende in Sicht. Bestätigt den Eindruck vom 2. Tag, auch wenn die Nase sich derzeit ein wenig zurück nimmt, dafür hat der Gaumen seinen Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Heute eine etwas verschlossene Nase.

Am Gaumen eine wunderbare Schiefermineralik, Tannin spürbar, präsent Säure, wirkt insgesamt verschlossen und kann den Eindruck der ersten 2 Tage heute nicht bestätigen.

95 VP

Tag 6: Mineralische Nase, die sich ständig wandelt, dabei fein und elegant. Sehr harmonisch am Gaumen, elegant, mit zupackendem Tannin, vielschichtig, großartig! 96 VP

Tag 7: Tiefe und elegante Nase, auch wenn sie eher Piano als Percussion spielt. Elegant, tief, ausgewogen und dann auch doch sehr komplex am Gaumen. Macht jetzt inzwischen richtig viel Spaß. Meditativ und sinnlich. Auch ich bin jetzt bei 96/100 Th. Großer Wein.
(08/2014)

Tag 1: Erneut ein großer Auftritt, an die große Verkostung im August/September angelehnt. 95+/100 Th. großer Wein.

Tag 4: Verbessert sich noch einmal deutlich. Sehr dicht und kompakt in der Aromatik. Samtenes Tannin. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10-11/2014)

Dunkle Noten, schwarze Tapenade, dunkle Früchte, staubiger Schiefer. Wirkt noch immer sehr jung. Mittlerer Körper, noch viele Tanninreserven, langer Nachhall. Baut am Gaumen Druck auf. 95+/100 Th. Großer Wein.
(01/2015)

Tag 1 (offen): Animierende exotische Nase, offen und verführerisch. Am Gaumen fleischig und mit noch viel Tannin, samtig und reif. Viel Druck am Gaumen, sehr tief, elegant und mit toller Länge. So gut wie wohl noch nie zuvor im Glas gehabt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert tief und komplex. Phantastische Entwicklung, wunderbar zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Sehr dunkles Schwarzrot mit schönem Funkeln. Leicht offene und tiefe Nase mit dunkler aber auch parfümierter Aromatik. Am Gaumen knorzig und kühl, noch deutliches Tannin und mit blumigen Noten. Mittlerer Körper, zeigt Ecken und Kanten, schöner Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Legt mit Luft immer mehr zu und wird nobler. Tief, nobel, exotisch und kühl. Der gute Mix aus Eleganz und Druck am Gaumen. Und mit Ecken, Kanten und einer guten Portion Tannin – er wirkt noch immer sehr jung. 96+/100 Th. Großer Wein.
(03/2016)

Prior Pons; 2005 rot;

Metallisch mineralischer Eindruck in der Nase, kühl mit verhaltener Frucht, deutlich leichter als der 2004er und mit mehr Eleganz und Mineralität. Die trockenen Schiefer knacken förmlich, bei weiterer Reife könnte sich der Wein aber auch als Weiterentwicklung des 2002ers präsentieren. Noch deutlich zu jung und auch noch nicht im Verkauf. Warten! Außergewöhnlich gute 93+/100 Th.
(11/2007)

14,5°; 45% Carignan, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Grenache, 55 Jahre alte Reben aus eigenem Besitz; 12 Monate Ausbau in Eichenfässern (80% französisches und 20% amerikanisches Holz); 2.500 Flaschen total

Runde 1 (blind): Fast schwarz, gute Reflexe. Leicht offene, extrem dunkle Nase, Brombeere, Heidelbeere, Holunder, wird immer tiefer. Rostige Mineralik und Bleistift, am Gaumen dunkelbeerig, aber auch eine gewisse Sprödigkeit, die im Gegensatz zur üppigen schwarzen Frucht steht. Kühl. Noch sehr jung wirkend, kann noch weitere 10 Jahre weg gesperrt werden. Wird mit Luft besser. Prior Pons? 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine Nase, Graphitnoten, Schiefer, am Gaumen frisch, dichte Frucht, feiner Extrakt, feines Tannin, wirkt noch jugendlich, dreht mit mehr Luft dann deutlich auf. Am Gaumen dann sehr feine Frucht, extraktreich und harmonisch, wirkt fast kühl, sehr langer Abgang. 95+ VP

Runde 2 (blind): Noch immer kühl, spröde und dunkel mit Bleistift. Unverändert.
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr animierende, geheimnisvolle Nase, am Gaumen frisch, schwarze Frucht, feiner Extrakt, sehr guter Trinkfluß, gefällt mir sehr gut. 95+ VP

Runde 3: Unverändert. Kühle Noblesse, weniger spröde als zuvor. Aber zur Größe fehlt die Tiefe der Aromen. 94+ Th. Exzellenter Wein.

Sehr feine, betörende Nase. Am Gaumen herrlich frisch und trinkanimierend, feine Frucht, feiner Extrakt und ganz sanftes Tannin. Recht kühle Stilistik, die mich sehr anspricht. 95+ VP
(10-12/2015)

Prior Pons; 2006 rot;

Auf der Fira –Jahrgangspräsentation zeigt sich der 2006er als einer der wenigen kraftbetonten Weine in diesem Jahrgang. Solider Wert. Erneut eine exzellente Note! 94+/100 Th.

Sehr reife und warme Nase. Am Gaumen konzentrierte Frucht mit mächtigem Potential.
93+ VP (05/2008)

Dunkles und funkelndes Schwarzrot. Nobler Duft nach Brombeeren und Gewürzen, weihnachtlich, aber auch noch mit einer üppigen Tanninmauer, samtig – dahinter viel Eleganz, Frucht und wieder weihnachtliche Stimmung. Etwas Exotisches im Abgang bei schöner Länge. Große 95+/100 Th.

Zunächst eher verhaltene Nase, dann leicht likörige Noten. Wandelt sich dauernd. Dunkle Früchte, dann Kirschkuchen.... Am Gaumen zunächst fordernd, dann aber doch eher verschlossen, adstringierend mit einer Tanninmauer, aus der nach einiger Zeit dann doch die feinen Aromen schon durchblinzeln. Wird sicher noch zulegen. 91+ VP

Sehr harmonisch und stimmig, auch hier schält sich ein großer Wein heraus.
Große 95+/100 Th.

Großartige Nase. Frisch mit mächtigem Tannin. Ein Wein zum Kauen. Braucht noch viel Zeit. Potential! 93+ VP

Eigentlich sollte dieser kühle und strenge Priester der schönen Alice die Beichte abnehmen, aber dieser verruchte Kerl hat selbst so viel zu beichten... Wenn er man die schöne Alice nicht eines Tages verführt... Die Kapelle, in der er das tut, muss wohl eher romanisch sein, schlicht und von ergreifender Schönheit bei aller Dunkelheit. Ich bleibe bei großen 95/100 Th. Auch wenn er noch ein paar Jährchen reifen sollte, um die Strenge des Tannins abzumildern...
(12/2008)

Isaral; 2007 rot;

Offene Nase, reife und typische 2007er Frucht. Die perfekte Harmonie aller Bestandteile macht den Wein zu einem großen „kleinen“ Wein. Vielleicht der beste Isaral bislang?
94-95+/100 Th. (05/2010)

93+ VP (05/2010)

Blind: Nochmals eine sehr anspringende Nase, sehr feminin und zärtlich, aber auch mit betörender Llicorella-Mineralik. Auch am Gaumen setzt sich dieser feminine Eindruck fort, aber diese Frau hat auch Kraft und Ausdauer. Sehr sportlicher Wein, aber auch für die größeren Wettkämpfe gedacht. Feiner, sanfter Nachhall. Da ich diesen Stil sehr schätze, gibt es erneut große 96+ Th.

93+ VP

Blind 2. Tag: Tolle Mineralik, noch immer eine wunderbare Nase und sehr finessebetont. Die Mineralik ist heute aber der fast beißende Eindruck, den man hat, wenn man an erzhaltigen Schiefern leckt. Der ganze Rest am Gaumen zeigt, dass alle Ampeln auf Grün stehen. Großer Wein 95+/100 Th.

Offen nachverkostet 3. Tag: Unverändert zum 2. Tag. Sinnliche und sportliche Weiblichkeit. Große 95+/100 Th. (10/2010)

Tag 1: Offen und sehr nobel in der Nase, wie auch am Gaumen. Viele dunkle Noten, aber auch sehr mineralisch, was für La Viella Alta Weine eher ungewöhnlich ist. Bei aller süßen und typischen 2007er Frucht wirkt er insgesamt sehr kühl und damit recht elegant. Ein toller Wert für seine Preisklasse. Schöner Trinkfluss und beeindruckende aromatische Tiefe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Macht gegenwärtig deutlich mehr Spaß als der noch recht abweisend wirkende große Wein aus selbem Jahrgang.

Tag 2: Mit Luft entwickelt sich die Nase immer weiter, heute herrlich offen. Dunkle, schwarze La Vilella Noten in der Nase und die dunkle Frucht dominiert auch am Gaumen. Viel Druck, bestens balanciert – eine wunderschöne kühle Noblesse. 95+/100 Th. Groß.

Tag 3: Heute etwas weniger betörend, auch das Tannin trocknet heute etwas. Hinsichtlich des Trinkflusses heute hinter dem Cesca Vicent zurückfallend, insgesamt auf dessem Niveau. 94/100 Th. Exzellenter Wein. (03/2013)

14,5°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon aus 10 bis 60 Jahre alten Reben; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche

Tag 1 (offen): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Leicht offene noble Nase, noch viele Tanninreserven. Fleischige Frucht am Gaumen, dazu eine knackige Mineralik. Wirkt insgesamt noch etwas ungestüm, hat aber Potential. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): Verbessert sich leicht, wird aromatischer und tiefer und schließt zu den Großen auf. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Dunkle noble Nase, wirkt sehr frisch und kühl. Offen und ansprechend. Ausgewogen und tief. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindprobe. Nobel und noch mit vielen Tanninreserven. 95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2016)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon; Reben zwischen 10 und 60 Jahre alt; 12 Monate Ausbau in Fässern aus französischer und amerikanischer Eiche. Önologe: Toni Coca
Runde 1 (blind): Schwarzrot mit minimal funkelnem Kern. Anfänglich noch eine etwas verhaltene dunkle Nase, aber in Linie - schwarz... Wird mit Luft im Glas offener und betörender. Macht am Gaumen Gänsehaut, hat noch sehr viele Tanninreserven, sehr samtig. Führt ebenfalls auf der eleganten Schiene Unglaublich rassig und viele Kirschen, reife knackige Frucht, dazu bittere Schokolade und Kaffee. Sehr kühl und nobel. Macht ebenfalls viel Trinkspaß. Hat noch eine lange Zukunft vor sich. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): In der Nase erneut verhalten und vom Charakter her unverändert schwarz. Auch am Gaumen unverändert kühl, elegant und rassig, knackige Frucht, heute deutlich mineralischer im Abgang. Aber es legt sich ein leichter Schleier über ihn, als wolle er sich verschließen und sagen: Gib mir noch ein paar Jährchen. Nichtsdestotrotz bleibt er groß und gibt sich nicht geschlagen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Enorm frisch und kühl. Insgesamt sehr gut an die 2. Blindprobe anschließend. Unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.
(10-12/2017)

Runde 1 (blind): Sehr animierende Nase, feine Mineralik, schwarze Frucht, Kakao, feines Holz. Sehr betörend. Am Gaumen frisch und elegant mit feiner Frucht, feines Tannin, sehr trinkig. 94+ VP

Runde 2 (blind): Feine, sehr mineralische Nase, sehr animierend. Am Gaumen heute etwas dichter, viel rote Früchte, aber auch eine sehr präsenste Säure. Hat sich heute etwas zurückgezogen. 93+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr betörende mineralische Nase. Am Gaumen frisch, elegant, feiner Extrakt und feines Tannin. Toller Trinkfluss. 93+ VP
(10-12/2017)

Prior Pons; 2007 rot;

Einer der wohl männlichsten 2007er, ein absoluter Lagerwein mit einem kräftigem Abgang. Wäre dieser etwas schweflige Eindruck nicht, hätte er noch deutlich mehr gefallen. Wird sicher mit Lagerung noch besser. 94+/100 Th.

Noch recht verschlossen, kräftig und dicht. Deutliches Potential, wird sicher noch zulegen.
94+? VP (05/2009)

Einnehmendes Parfüm, schwarze Frucht – an der Nase offen und sehr präsent. Am Gaumen frisch und fruchtbetont, ein großer Wein mit gutem Potential, der allerdings noch etwas Zeit braucht. 95+/100 Th.
(05/2010)

94+ VP

(05/2010)

Blind: Es beginnt mit einer dichten, sehr fruchtbetonten Prioratnase, die immer mehr aufmacht, am Gaumen sogleich harmonisch und klassisch großes Priorat. Der Wein wirkt für 2007 schön kühl, hat eine tolle Balance und macht vom ersten Probieren an sehr viel Spaß. Er zeigt die typische Llicorella-Mineralik, hallt lange nach und macht sofort Lust auf mehr. Er wirkt recht elegant, fast finessebetont und lebt von einer reifen, aber nicht zu süßen Frucht. Großer Wein. 96+/100 Th. Muss ich für meine Selektion haben...

95+VP

Blind 2. Tag: Hier verliere ich keine großen Worte, der Wein steht a.2. Tag nach wie vor so betörend im Glas und spielt so verführerisch am Gaumen wie am ersten Tag. Große 96+/100 Th.

Offen nachverkostet 3. Tag: Unverändert ein großer Schmeichler, der wunde Seelen tröstet und sein Amt ernst nimmt. Ein Wein wie die pure Lust am Leben. 96+/100 Th.
(10/2010)

Während der Party auf Burg Rabenstein am 19.01.2013 ohne weitere Notizen mit 94+/100 Th. bewertet – Exzellenter Wein.

Knallernase, schöne Würze, am Gaumen noch etwas verschlossen, braucht noch viel Zeit. Derzeit würde ich keine Flasche öffnen. 93+ VP mit viel Luft nach oben...
(01/2013)

Auf den Punkt dekantierte Flasche – nach 12 Tagen getrunken..
Schöne offene Nase, weihnachtliche Gewürze, dunkle Frucht und warmer Schiefer, wirkt am Gaumen dann deutlich kühler, aber zeigt reife, süße Früchte, noch sehr griffiges Tannin und insgesamt eine jugendlich ungestüme Art, aber mit deutlichem Potential auf ein zukünftiges Genie.
Langer Nachhall, gegenwärtig noch nicht mit bestem Fluß zu trinken. Warten. 95+/100 Th. Großer Wein.

Auch am Folgetag bleibt der Wein auf gleicher Höhe. 95+/100 Th. Großer Wein.
(01/2013)

15°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon aus mehr als 55 Jahre alten Reben; 12 Monate Ausbau in Fässern aus neuer französischer Eiche; 2.700 Flaschen
Tag 1: Sehr dunkles Schwarzrot mit leuchtendem Funkeln. Zurückhaltende Nase. Dunkle Aromen bei mittlerem Körper, elegant. Legt mit Luft zu, entwickelt aber auch ein etwas trocknendes Tannin. Will noch Zeit. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zur ersten Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene und parfümierte Nase, kirschfruchtig. Am Gaumen sehr kühl und mit noch vielen Tanninreserven. Auch hier Kirschen und jede Menge Schiefer. Knackig und sehr frisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Noch immer recht verschlossen, wirkt auch am Gaumen noch sehr jung. Insgesamt unverändert zur ersten Blindrunde. Noch viel Potential, keine Angst, seine Zeit kommt noch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2016)

15°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon; Reben älter als 55 Jahre; 12 Monate

Ausbau in neuen Fässern aus französischer Eiche. Önologe: Toni Coca

Runde 1 (blind): Schwarzrot mit minimal durchscheinendem Kern. Üppige und sehr offene Nase, sehr einladend. Dunkle Frucht, Schwarzkirschen, Heidelbeere und etwas parfümierte Noten, sich stetig wandelnd, aber immer interessant. Am Gaumen sehr dunkel, Kaffee und Tapenade neben schwarzer Frucht bei eher mittlerem Körper aber ausreichend Druck, um Spaß zu machen. Sehr tief, elegant und nachhaltig. Noch gutes samtetes Tannin und schöne Schiefernoten im Abgang. Bestens ausbalanciert. Macht enorm viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Vom Charakter her schließt er an die Runde 1 an, aber er zeigt sich heute noch tiefer und komplexer und schlägt beim Schlürfen ein aromatisches Pfauenrad. Im Vergleich mit Wein 5 heute der deutlich bessere Wein. Ich darf hier ruhigen Gewissens ein Pünktchen drauf packen. Ein sehr spannender, eleganter, kühler Wein voller Noblesse. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert zur 2. Blindprobe. Intensiv und kernig, sehr ausgewogen und elegant. Kirschen und rote Johannisbeeren, später auch schwarze Frucht, dazu Tapenade und Kaffee, im Abgang Schiefer. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(10-12/2017)

Runde 1 (blind): Wunderbar offene Nase, sehr betörend und elegant mit feiner Würze, Kräuter, florale Noten, Zartbitterschokolade. Steigert sich enorm im Glas, noch ein Nasentier - herrlich!

Am Gaumen sehr elegant, fast zärtlich, betörende Mineralik, ganz feiner Extrakt, feines Tannin, wunderbare Länge, großartig! 97+ VP

Runde 2 (blind): Betörend offene und elegante Nase. Sehr animierende Mixtur aus roten Kirschen, Kräutern und Blumenwiese. Packt am Gaumen heute mehr zu, Knaller Schiefermineralik, mit dichtem Extrakt und feinem Tannin. Wunderbar vielschichtig, immer wieder neue Facetten - großartig. 97+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Killer-Nase, bestätigt komplett die Eindrücke der ersten beiden Runden. Auch am Gaumen werden die Eindrücke der 2. Runde bestätigt. Großartig, jugendlich mit Reserven. 97+ VP

(10-12/2017)

Planets de Prior Pons; 2008 rot;

(früher Isaral)

Ein typischer und ansprechender 2008er, sehr mineralisch mit etwas Bitterschokolade, Frucht mit Eleganz und Frische gepaart, jahrgangsbedingt mit etwas leichterem Körper (erinnert an den 2004er). Für den Jahrgang ein sehr schöner Erfolg und ein guter Einstand für diesen Wein unter neuer Flagge. 93/100 Th. Exzellent.

(05/2011)

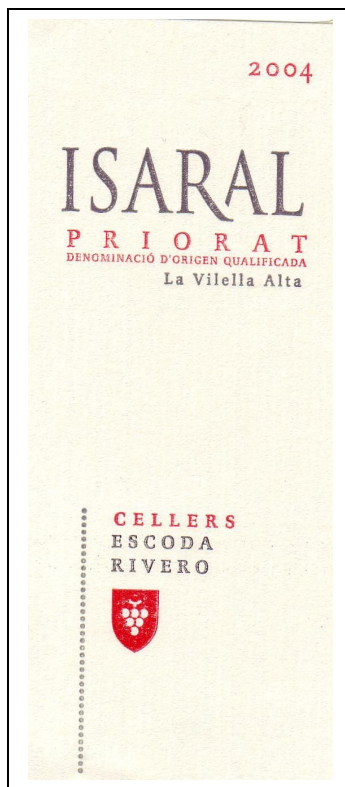
Prior Pons; 2008 rot;

Deutliche Steigerung zum eben getrunkenen Planets, sehr einschmeichelnd wie eine schnurrende Katze, sehr elegant bei mittlerem Körper, samtenes Tannin. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2011)

Prior Pons; 2009 rot;

Deutlich dunklere Frucht, Brombeere, Schwarzkirschen, dichter und tiefer, viel Schiefer. Eine wunderbare Nase, anders als der 2008er, aber sie schenken sich beide nichts. Am Gaumen voller, wunderbar mineralisch. Kompletter Vilella Wein mit Kraft und Finesse. Großes Kino. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Tolle Würze, dicht, vielschichtig. 95+ VP
(05/2011)



Isaral; rot



Prior Pons; rot



Die Prior Pons „Macher“ Emili Mayo (links) und Juan José Escoda, alias Jou. (IM)



Feld mit alten Reben für den Prior Pons oberhalb von Vilella Alta (MC)



Alte Prior Pons Reben „unter Schutz“...

(IM)



Rebstockporträt eines alten Prior Pons Herren...

(IM)



Kollege des alten Herrn...

(IM)



Traumhafter Blick zu den Montsant – Felsen...

(IM)



...da ist es kein Wunder, dass die Rebstöcke hier so alt werden wollen...

(IM)



...und auch das Arbeiten in dieser Umgebung ist keine Strafe...

(IM)



...sondern ein Privileg, auch wenn man auf Maschinen hier verzichtet.

(MC)



Gestatten - ich bin 80 Jahre alt und werde noch gebraucht. Ich liefere 100 bis 150 g Trauben, aber was für welche!

(MC)



Ein wenig Olivenbaumschatten gefällig... Den Winzer freut es für sein Päuschen. (MC)



Olivenbäume neben der Prior Pons – Parzelle. (IM)



Eine zweite Parzelle des Cellers Escoda Rivero.

(IM)



Von schönen Wäldern eingerahmt...

(IM)



...und auch hier wieder mit herrlichem Weitblick.

(IM)



Mandelbaum.

(IM)