

La Vilella Alta

Terra de Verema

CM Vilella Alta – Torroja del Priorat, 115, PG 4
La Vilella Alta

Telefon: 656607867

Fax: ?

Web: www.terradeverema.com

Mail: info@terradeverema.com;

Weine im Führer:

Triumvirat 2005 rot	94
Corelium 2005 rot	97
Triumvirat 2006 rot	93
Corelium 2006 rot	96
Triumvirat 2007 rot	96
Corelium 2007 rot	97
Triumvirat 2008 rot	94
Corelium 2008 rot	95
Triumvirat 2009 rot	95
Thor–Le Chien 2009 rot-süß	96
Cor Negre 2010 rot	94

Winzer / Önologe :

Antonio Cuspinera; David Garcia i Arnavat, Ramon Farré (externer Berater), zu Beginn auch Ester Nin Llorc

Im Februar 2005 wurde der Beschluß zur Gründung dieses Betriebes gefasst. Auf lange Sicht gesehen sollen hier Weine produziert werden, die zu den Besten aus dem Priorat gehören.

Ramon Farré war früher als Önologe beim Clos Garsed tätig, daher kennt er natürlich die Parzelle, die heute den Corelium ausmacht aus dem Eff – Eff. Der Wein ist als Cometa de Lloa bereits von Adrian Garsed herausgegeben worden. Im Anschluss arbeitete er im Costers del Segre und zeichnete u.a. für den Cervoles verantwortlich. Über Ester Nin Llorc muss man nicht mehr viele Worte verlieren, die bisherigen Projekte, in denen sie mitarbeitet, sprechen für sich: Clos Erasmus und Laurel, Nit de Nin, Clos Abella, Ocho...

Um die Idee in die Tat umzusetzen, wurden fünf Parzellen mit einer Gesamtgröße von 8,3 ha. in der Gemarkung La Vilella Baixa gekauft, zwei davon wurden bereits neu bepflanzt. Die anderen drei Parzellen können so genutzt werden, wie man sie erworben hat. Die erhaltenen Olivenbäume werden wieder gepflegt, um in Zukunft, wenn man noch eine neue Parzelle mit Olivenbäumen bepflanzt hat, auch ein hochwertiges eigenes Öl produzieren zu können.

Die beiden neu beplanten Rebärten, Els Pics und Aubareda (gesamt 3,87 ha.) werden nach den Lehren der Biodynamik bewirtschaftet. Die Arbeit mit Hornmist- und Siliziumpräparaten, 2 bis drei mal jährliche Bodenbearbeitung, dabei einmal ein Umpflügen bei Hitze bis maximal 10 cm. Tiefe und die Beachtung des Mondes bei allen Arbeitsschritten gehören zur Umsetzung dieser Philosophie.

In Els Pics wurden 10.000 Syrahstöcke auf Terrassen gesetzt, die ab 2009/2010 etwa 15.000 kg Trauben liefern sollen. In Aubareda wurden 9700 Grenache und 2000 Carignan Stöcke gepflanzt. Ca. 18.000 kg Trauben werden hier um 2011/2012 erwartet. Beide Parzellen wurden mit einem aufwendigen unterirdischen Bewässerungssystem für Tröpfchenbewässerung ausgestattet.

Um bereits in 2005 Weine zu produzieren, wurden 12.000 kg Trauben eines der besten Traubenproduzenten von Parzellen in El Lloar aufgekauft. Sie stammen von bis zu 70 Jahre alten Reben (80% Carignan, 10% Grenache und 10% Syrah) und bilden ein Muster dessen ab, was später aus den eigenen Weinbergen produziert werden könnte. Besonders interessant ist hier der Wein der Parzelle La Cometa de Lloar, der von 70 Jahre alten Carignan eines Costers Hanges kommt. Hier bekommt man schon mal einen exzellenten Vorgeschmack.

Ein eigener Keller wurde in La Vilella Alta gebaut. Dieser ist 700 bis 900 Quadratmeter groß und hat eine Kapazität für 50.000 kg Trauben.

Bis man dahin umziehen konnte, wurden die Weine bei La Perla del Priorat ausgebaut, wo man einen Teil des Kellers mieten konnte. Man achtete von Beginn an auf einen schonenden Ausbau, der die Frucht respektiert und bei dem nur minimal gepresst wird und baut die Weine dann in französischen Fässern (erste und zweite Belegung) 12 bis 16 Monate lang aus.

Später hatte man die Weine bei Buil I Gine zur Untermiete ausgebaut, bis man den eigenen Keller nutzen konnte.

Jetzt hat man auch den Platz und die Möglichkeit für Erweiterungen. Bereits sehr zeitig wurden die Weichen für einen Rancio gestellt, der nur in kleiner Menge produziert wird.

Ein roter Süßwein aus Cabernet Sauvignon wurde inzwischen ins das Programm aufgenommen und ein dunkler Rosé aus Syrah ist nun das letzte « Kind ».

Nach vorheriger Absprache kann man die Kellerei besichtigen, die Weine verkosten und auch kaufen.

Weine:

Triumvirat	PG : 2-3
Cor Negre	PG : 3
Corelium	PG : 4
Diana, La Belle (rosé)	PG : 2
Corum (Rancio)	
Thor, The Dog (Süßwein, rot)	PG : 3

Verkostungsnotizen:

Triumvirat; 2005 rot;

Hier triumphiert das prioratliebende Volk bei einem gut bezahlbaren sehr guten Wein aus 90% Carinena, 5% Syrah und 5% Grenache. 92/100 Th. (05/2007)

Sehr dunkler Wein, der bei zunehmender Belüftung immer besser wird. Mineralik und schwarze Frucht dominieren in der Nase wie auch am Gaumen – namentlich schwarze Johannisbeere. Viel Säure, die aber gut in die Frucht eingebunden ist. Weniger kräftig als

zunächst erwartet, ausgewogen mit leichter Bitternote nach schwarzen Oliven, die ihn sich gut als Essensbegleiter vorstellen lässt. Insgesamt noch recht verschlossen mit vielen Reserven. 93+/100 Th.

Am zweiten Tag verbessert, ein nobler Reiter auf rassigem Pferd beim Sonnenuntergang. 94+/100 Th.

Dichter, fleischiger und schwarzer Wein, der noch Zeit braucht. Zartes Tannin. 94 VP

Würzige Powernase mit schönen Röstaromen, fleischig – er bestätigt sich. 94+ VP
(01/2008)

Bestätigt sich vor Ort mit 93,5+/100 Th. (02/2008)

Gestern Abend war es dann soweit, zielstrebig eine Flasche gegriffen, kein Nachdenken, Korken raus, rein ins Glas..... und Glas zur Nase. Gott sei Dank musste ich mein Gesicht nicht im Spiegel sehen, baffes Erstaunen. Was für eine unglaubliche offene Nase, betörende fast schon beißende Mineralik lässt mich nicht mehr los. Immer wieder riechen. Dann der erste Schluck, wow !

Weich, weicher,...vollreife Kirschen in einer Schieferschale nach einem Regenguss, die Sonne kommt gerade durch die Wolken und trocknet den Schiefer.....so etwas von Trinkfluss. Zu viert war die Flasche wirklich ruckzuck leer. Und jeder will die Flasche sehen, was war denn das? 96 VP
(08/2008)

Offen verkostet: Üppig und sehr animierend, ja eigentlich sexy. Was für eine geniale Nase ist das denn schon wieder – fast an den Mas Sinén Coster heranreichende, nahezu perfekte Nase. Belgische Pralinen, Waldfrüchte, Kaffee und dazu einen guten Schuß Mineralik. Am Gaumen bestätigt sich der Wein voll und ganz, zeigt sich dabei sehr elegant, fast schon schlank. Sehr samtige Tannine. Ein wunderbarer Einstand in die Welt der großen Prioratweine! Großer Wein. 96+/100 Th.

Am 2. Tag unverändert. Geniale Nase und ein völliges Trinkvergnügen. Großer Wein. 96+/100 Th.

Am 3. Tag hat er leider etwas an Spannung verloren bzw. habe ich fast den Eindruck, er zieht sich noch mal etwas zurück. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.
(12/2010)

Wilde Nase, Leder, schwarze Früchte, wilde Mineralik, mit einiger Zeit auch florale Noten. Am Gaumen schwarze Kirschen, schwarze Johannisbeeren, feines Tannin, Oliventapenade, legt sich sehr schön an den Gaumen. Die Nase und der Wein verbessern sich im Laufe des Abends fortwährend, begeistert. 92 VP

Am 2. Abend wunderbare Harmonie, insgesamt auf dem Niveau des Vorabends 92 VP

Am 3. Abend geht die Post ab, deutlich mineralischer, harmonisch mit viel Druck. So muss das sein. 93+ VP
(02/2013)

14,5°

Runde 1 (blind): Fast schwarz, mit schönem Funkeln. Noble dunkle Nase, parfümiert, anfangs noch nicht all zu offen, aber wird mit Luft immer besser. Heidelbeere und ein frischer Wind. Am Gaumen frisch und straight, explodiert dann und zeigt sich füllig. Aber zugleich muskulös. Langer aromatisch mineralischer Nachhall – auch ein wenig auf Kaffee endend. Sehr sportlicher Wein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): In der Nase heute verschlossener, am Gaumen ähnlich wie am ersten Tag, vielleicht eine Spur braver und reifer - lässt gegenüber dem Vergleichswein (La Fuina) ganz leicht Federn, aber auch das ist noch auf höchstem Niveau gemeckert. Viel Trinkspaß. Aber vielleicht nicht mehr ewig warten damit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3: Bleibt in der Linie der 2. Runde, verhaltene Nase, trinkig und sehr harmonisch am Gaumen mit einer gewissen Tiefe und noch mit Tannin und Frische. Er wird nicht besser, aber er verliert auch nicht gegenüber der 2. Runde. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2015)

Runde 1 (blind): Wilde Nase, dichte Frucht, Kräuter, Schiefer. Am Gaumen frisch und elegant, dichte rote Frucht, feiner Extrakt, feines Tannin, bleibt lange am Gaumen haften. Hat noch Reserven. 92+ VP

Runde 2 (blind): Heute großartige Nase, dicht, elegant, mineralisch. Am Gaumen dicht und elegant, frische Frucht, feiner Extrakt, schöner langer Abgang. 93+ VP

Runde 3: Wiederum sehr betörende Nase, dicht, elegant mit schöner Schiefermineralik. Am Gaumen dicht, frische Frucht, feiner Extrakt, langer Abgang mit feinem Tannin. 93+ VP
(11/2015)

Corelium; 2005 rot;

90% Carinena, 10% Grenache, der etwas höhere Preis ist mit 93+/100 Th. gerechtfertigt. Auch hier noch ein gutes PGV.

Klasse Abschluss bei der großen Probe in Falset - Klasse Wein 95 VP
(05/2007)

Schwarzrot mit prachtvollem Leuchten, ein üppiges, anspringendes Nasentier, sehr komplex, aber keinesfalls nuttig. Geht diese Frau an dir vorüber, drehst du dich gerne immer wieder um... Ein Wein, der rational und analytisch kaum zu fassen ist, ein sentimentales, intensives Erlebnis stattdessen, welches mir fast Tränen in die Augen treibt. Hier stimmt alles! Ganz große Championsleague! 98+/100 Th. Seit Mai 2007 nicht mehr wiedererkennbar!

Auch am zweiten Tag bestätigt er die hohen Vorschußlorbeeren und bleibt bei 98/100 Th.

Tiefes Schwarzkirschrot, ein ganzer Schieferblock im Glanz. Gewaltig! Viel Mineralik, dicht, wirkt dennoch leicht und sehr trinkig bei seinen 15°. Klassewein mit viel Potential und auf den besten Rängen zu Hause. 94+ VP

Am zweiten Tag eine geile Nase mit super Schiefermineralik. Nochmals deutliche Steigerung und ganz großes Kino! 96+ VP
(01/2008)

Auch hier wiederholt sich der Eindruck vor Ort mit einer perfekt zelebrierten Flasche.
98+/100 Th. (02/2008)

Dunkle Frucht, etwas verhaltener als die Weine zuvor, Streichholzkuppe, kaltes Lagerfeuer, viel Mineralik, ein wenig wie Steine schlecken und Kirschkernchen kauen. Dann entwickelt sich die Frucht. Am Gaumen sexy und sehr elegant und zärtlich – ein Stil, den ich sehr mag. Großer emotionaler Film, lang und zart nachhallend. Weltklasse bei 98+/100 Th.

Sehr ansprechende, noch etwas verschlossene, geheimnisvolle Nase. Am Gaumen dicht, vibrierend, sitzt in den Starlöchern und will heute Abend noch nicht alles zeigen. 95+ VP

Ein Flug... Ganz großes Kino. Aber wussten wir das nicht schon alle längst?
98+/100 Th.

Betörende Nase, frische Mineralik, sensationelles Mundgefühl. Der 2005er Corelium hat mich noch nie enttäuscht. Was für ein Einstand? Schwierig, wenn die Messlatte gleich mit dem 1. Jahrgang so hoch gelegt wird. Ein großer Wein muss zu jedem Zeitpunkt groß sein.....
97+ VP
(04/2009)

Tag 1: Was soll man groß schreiben, wenn man es so knapp auf den Punkt bringen kann? Dieser Wein ist schon nah der Perfektion, geniale Nase, aber auch der Gaumen ist Genuss nahe der Vollendung. 98+/100 Th. Weltklasse.

Tag 2: Er bleibt ganz klar vorn, auch wenn er sich ebenfalls ein wenig zurück genommen hat.
97+/100 Th. Weltklasse.

Tag 3: Zeigt heute die perfekte Nase, wo ich nichts mehr abziehen kann. Offen, üppig, fast überbordende Aromatik, dunkel und mystisch, Naschwerk und schwarze Frucht, auch weihnachtliche Düfte und Kräuter. Die Nase wandelt sich stetig und bringt immer neue Facetten heraus. Am Gaumen Druck und Eleganz bei zugleich "knallender" Mineralik. Wirklich ganz großes Kino. 98+/100 Th. Weltklasse.
(12/2012)

Feiner Kokosduft der rasch verfliegt, dann sehr feste, dichte Nase. Am Gaumen dicht, konzentriert, schwarze Früchte, Mandeln, schwarze Oliven, wandelt sich ständig im Glas.
94+ VP

Am 2. Abend das erwartete Nasentier, schon in der Nase viel mineralischer Druck, Tief, dicht, dunkel. Am Gaumen sehr dicht und konzentriert, präsen Säure und reichlich Tannin.
94+ VP

Am 3. Abend begeistert der Gaumen, vielschichtig, cremig, wunderbare Mineralik, sehr harmonisch. Zupackende geniale mineralische Carinena. 95+ VP
(02/2013)

15°; aus der Einzellage Finca La Cometa
Runde 1 (blind): Sehr dunkles Schwarzrot, Betörende offene Nase, vielschichtig und komplex, ein wahres Nasentier. Der Gaumen steht der Nase in nichts nach, Ein Traum, ausgewogen, tief und sehr elegant. Ein Gänsehautwein. Nahe der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): In der Nase leicht verschlossener, dafür am Gaumen noch komplexer und aromatischer. Am Ende qualitativ unverändert. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3: Die Nase bläst heute voll auf Angriff. Kühl, nobel, sexy, exzentrisch, sie spielt mit meiner Gänsehaut. Ich traue mich gar nicht, zu trinken. Aber keine Angst. Am Gaumen eine geschliffene Eleganz und Tiefe. Carignan vom Feinsten. Es geht nicht mehr besser, nur noch anders. Wow. Sensationell am Gaumen mit Schieferfrische und einer Aromentiefe, die verblüfft. Aber dieser Wein war für mich von Beginn an ein Kandidat für das ganz große 2005er Prioratino! 100/100 Th. Perfekter Wein.
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Geheimnisvoll, dicht verwoben, ständig wandelnde Nase. Wow! Am Gaumen sehr dicht, fein und harmonisch, trotzdem mit Ecken und Kanten und einer sehr vielschichtigen Schiefermineralik. Dichter Extrakt und langer Abgang. Nach 5 Minuten hat man im Mund das Gefühl, man hat Schiefersteine gelutscht und der Schieferstaub ist im ganzen Gaumen. Für Prioratfreaks. 98+ VP

Runde 2 (blind): Dicht verwobenes vielschichtiges Nasentier. Wandelt sich ständig, ich bekomme die Nase nicht aus dem Glas. Am Gaumen praktisch unverändert zum Vortag. 98+ VP

Runde 3: Sehr feine, elegante Nase, baut sich dann wunderbar auf und wandelt sich ständig. Der Gaumen einfach wow. Was für eine Schiefermineralik mit feinem Extrakt! Sehr elegant und frisch mit traumhafter Länge. Ziemlich nahe der Perfektion 99+ VP
(11-12/2015)

15°; 100% alte Carignan aus der Lage Finca La Cometa

Tag 1 (offen): Anspringend offene Nase, dunkel und mystisch. Carignan – Alarm. Sehr frisch am Gaumen, auch hier mit einer exzessiven Carignan – Frucht. Komplex und tief. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (offen): Legt zu. Eine betörend komplexe Nase, Carignan – Alarm bei Vollmond! Würzige Noten, auch kalte Kirche. Am Gaumen ganz nahe der Perfektion. So schwarz, dass Hänsel und Gretel dort nicht mehr freiwillig hingehen würden. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 1: Offene dunkle Nase, Carignan – Alarm. Wird mit Luft komplexer und vielschichtiger. Mit der Zeit wird er dann regelrecht betörend. Am Gaumen ein klarer frischer Quell, sehr ausgewogen und geschliffen, eher mittlerer Körper mit Finessen und Tiefe. Sanfter langer Nachhall. Verführt und lädt zum Träumen ein. Baut mit dem Schlürfen sanften Druck auf. Großartig! 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Tritt in die Fußstapfen der ersten Blindprobe, verbessert sich aber insgesamt noch einmal. Zeigt, dass er zugleich Krach machen kann, aber auch sinnlich ist. Ein Carignan – Biest vom Feinsten. Alle Teufel! Schwarz und abgründig, fesselt mit jedem Schluck und macht Gänsehaut. Ganz nah der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2019)

Triumvirat; 2006 rot;

Terra de Verema glänzt auch mit seinem zweiten Jahrgang zur Firaverkostung. Der „kleine“ hat eine tolle komplexe Nase und eine üppige Frucht am Gaumen. Er ist bereits jetzt schon gut zu trinken. 94+/100 Th.

Beindruckende mineralische Nase. Am Gaumen angenehme Röstaromen, dicht mit schönem Tannin. 93 VP (05/2008)

Schwarzrot. Er riecht nicht, er stinkt und das gar heftig! Alle Ställe werden hier gemistet und der Dung auf Schiefer in der Sonne getrocknet. Totes abgehangenes Tier, um das bereits die Fliegen schwirren – dieser Wein verleitet schwer zum Trinken. Und dennoch schon wieder irgendwie genial, auch am Gaumen eher abgehangenes Wild, nicht unnobel, dennoch sehr eigenwilliger Diskussionsstoff. Erst im Abgang kommen die Schiefermineralität und zerquetschte Kirschen. 93+?/100 Th.

Tier im Glas, fleischig, stinkt - keine Trinkanimation. Am Gaumen wild, animalisch, dann gewaltige Schiefermineralik, noch verschlossen. Spannend. 91+ VP

Dung, im Verfliegen begriffen, nach wie vor ein liebenswertes Stinktief – für Yvonne ist der Duft irgendwo zwischen Katzen- und Pferdefurz angesiedelt. Am Gaumen dagegen sehr aufgeräumt und fast sanft. 93/100 Th.

Beißende Mineralik, stinkt und sucht noch die Harmonie. 91+ VP

6 Tage offene Flasche: In der Nase jetzt verhalten duftend, viele frische Früchte, aber auch Kirschsuppe und Zwetschgenkompott, sehr angenehm. Der Dung, der animalische Gestank ist jetzt nach mehr als 5 Tagen komplett verschwunden, es ist, als käme jetzt ein total anderer Wein aus der Flasche, jedoch ist er auch austauschbarer geworden. Am Gaumen nach wie vor elegant und sanft und sehr schön zu trinken. Dennoch, die 95 Parker Punkte kann ich noch nicht ganz finden, ich biete heute 94/100 Th. an.

Dennoch klingt diese Verwandlung fast nach Zauberei... Der Wein ist biodynamisch erzeugt, muss man sich da auf so etwas einstellen??? Auf jeden Fall entwickelt sich der Wein dynamisch – wer einen solchen Stinker nicht trinken mag, der öffne die Flasche und stelle sie erstmal fünf Tage weg... (12/2008)

Ich erinnere mich noch lebhaft an den intensiven Stallgeruch, den diese Flasche im letzten Dezember erst nach über fünf Tagen ablegte. Davon ist diesmal rein gar nichts zu merken, eine üppige und offene Nase mit exotischem Touch erinnert daran, dass es auf Weihnachten zugeht. Spekulatius und weihnachtliche Gewürze sind schon da. Am Gaumen frisch, mit entsprechend Druck und griffigem Tannin und lebendiger mineralischer Säure. Dazu eine volle und animierende Frucht. Jetzt auf dem Niveau, wie auch Parkers Adjutant Jay Miller den Wein einschätzte. Große 95+/100 Th.

Groß auch an den Folgetagen, am zweiten Tag taucht eine leichte wohlgemeinte Ledernote zusätzlich auf. 3 Mal je 95+/100 Th. - 95/100 - großer Wein zum noch vernünftigen Preis. (11/2009)

Blind 1. Tag: Ebenfalls zu Beginn eine leicht verschlossene Nase, die sich dann zu dunklen Aromen hin entwickelt, öffnet sich im Glas immer mehr, durchaus nobel. Am Ende die offenste Nase des Flights, viel versprechend und tief. Am Gaumen rotfrucht-fruchtig,

kirschbetont, einige Himbeeren, rote Johannisbeeren, sehr frisch, auch kühl mit Tiefe und Eleganz, sehr harmonisch mit Trinkspaß. Ein sehr balancierter Wein zum gern haben mit schöner Mineralik. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Blind 2. Tag: Üppige, anspringende Nase, dunkelfruchtig und eine ganz kleine ledrige Note, wirkt sehr individuell. Ich vermute den Triumvirat. Am Gaumen ausgewogen, die kleine Stallnote, die an gestriegeltes Pferd erinnert, bleibt. Dazu dunkle Beeren und Schwarzkirsche und eine gute Mineralik. Dieser sehr „stachlige“ Wein hat im Abgang noch viele Tanninreserven, aber er tanzt schon sehr rhythmisch. 95/100 Th. Großer Wein.

Offen 4. Tag: Heute zeigt er eine wunderbar entwickelte Nase, ebenfalls deutlich schöner, ein Riechtraum. 95+/100 Th. Großer Wein.

Offen 5. Tag: Immer noch auf hohem Niveau. 94/100 Th.
(07/2011)

Tag 1: Anspringende üppige Nase, kühl und nobel, aber auch sehr parfümiert. Mundfüllend, voll und komplex, zugleich aber sehr frisch. Ein Nasen- und Gaumentier. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Wild und mit intensiven Aromen, etwas Leder, langer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.
(04/2014)

14,5°

Runde 1 (blind): Leicht offene Nase, etwas künstlich und gewollt, aber am Ende faszinierend – sehr kühl und nobel, sich ganz vornehm zurück haltend, alles schön gradeaus. Entwickelt sich mit Luft. Baut am Gaumen Druck auf, ist nobel und wirkt sehr frisch und jung. Er bohrt sich in die Tiefen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 1 (blind): Feine, mineralische Nase, betörende Frucht, sehr dicht, am Gaumen satte rote und schwarze Frucht, belebende Säure, 92+ VP

Runde 2 (blind): Dunkle, noble Nase, legt zu und wird verführerischer. Hat sich gefunden und macht jetzt viel Spaß in der Nase. Am Gaumen sehr saftig und mit gutem Trinkfluss, wird mit dem Schlürfen immer voller und besser, gewinnt heute auch an Komplexität. 95+/100 Großer Wein.

Runde 2 (blind): Sehr schöne, offene Nase, feine Mineralik. Am Gaumen dichte rote Frucht, präsen Säure, extraktreich, jugendlich. 92+ VP

Runde 3 (offen): Etwas verschlossener in der Nase, am Gaumen sehr frisch, säuerlich kleine rote Früchte, sehr saftig und noch sehr jung wirkend. Fällt aber heute auf die Qualität des ersten Tages zurück. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen): Tiefe, sehr betörende Nase, wunderbare Mineralik. Am Gaumen saftige rote und schwarze Frucht, feiner Extrakt, schöne Länge. Hat sich nochmals gesteigert. 93+ VP
(10-12/2016)

Dunkle noble Nase, offen. Dunkle Frucht, Leder und Kräuter. Am Gaumen sehr frisch und kühl wirkend, ausbalanciert und mit Tiefe. Das einstige Stinktier ist heute sehr nobel und zahm. Macht Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert. Alles bestens in der Nase und am Gaumen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Anfänglich eine relativ verhaltene Nase, fein und elegant. Am Gaumen frisch und mineralisch, sehr ausgewogen. Rotfruchtig. Legt mit Luft in der Nase, wie am Gaumen immer weiter zu und baut dann gehörig Druck auf. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Unverändert. Sehr balanciert und rund und von einer gewissen Noblesse, mit Druck am Gaumen. Läßt sich bestens trinken. 95+/100 Th. Großer Wein.
(02/2018)

Corelium; 2006 rot;

Auch hier zeigt der zweite Jahrgang einen perfekten Anschluss. Der Corelium will ergründet werden – er fordert ausgiebige Betrachtungszeit. Für mich einer der größten zur Fira angestellten Weine. 98/100 Th.

Feine mineralische und balsamische Düfte in der Nase. Weiche Röstaromen, noch etwas verschlossen mit mächtigem Tannin. 94+ VP (05/2008)

Triumvirat; 2007 rot;

Der dritte produzierte Jahrgang setzt neue Maßstäbe. Bereits der „kleine“ Wein zeigt sich ganz groß und ist nicht nur schon lecker zu trinken, sondern bringt auch viel für die Zukunft mit. Harmonisch und rassig. 96+/100 Th.

Wahoo! Wildes Tier in der Nase, das mich auch am Gaumen verfolgt, schon enorm trinkig mit bestechender Mineralik. Das leere Glas riecht einfach nur betörend und verlangt eigentlich sofort nach einer neuen Füllung. Was für eine Entwicklung.
95+ VP (05/2009)

An der Nase eine sehr fleischige Note, ansonsten am 1.Aband recht verschlossen, mit einiger Zeit kommt eine sehr schöne Mineralik zum Vorschein, Oliven und Mandeln. Am Gaumen sehr reife Frucht, Oliven, schlank und sehr fein, extraktreich 92 + VP

Am 2.Aband deutlich offenere Nase. Am Gaumen fein, vielschichtig, feiner Extrakt, tolle Mineralik. 93 VP

Am 3. Abend die beste Nase. Schwarze Tapenade, betörende Mineralik, schwarzer Pfeffer. Am Gaumen das volle Priorat-Programm zupackend und vielschichtig. Genial! 93+ VP
(11/2012)

15°;

Runde 1 (blind): Blickdichtes Schwarzrot. Leicht offene, sehr dunkle Nase, schwarz als Programm. Wird mit Luft besser. Verführt dann durchaus. Sehr sündige Nase. Wandelt und entwickelt sich stetig. Am Gaumen elegant und tänzelnd, sehr sinnlich und mit erotischem

Knistern. Süße reife Frucht und wunderbar zu trinken. Macht sehr viel Spaß – von nichts zu viel, von allem reichlich.
98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Feinfruchtige Nase, sehr elegant und geheimnisvoll, geniale Mineralik, explodiert förmlich im Glas, wahooo!! Am Gaumen sehr elegant, feine Frucht, sehr feiner Extrakt, toller Trinkfluss, feiner langer Abgang, klasse! 95+ VP

Runde 2 (blind): Bleibt unverändert. Mein Wein... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Dichte, schwarze und elegante Nase, Am Gaumen dichte Frucht, feiner Extrakt, sehr präzise Schiefermineralik, feines Tannin im langen Abgang. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Sehr gut ausgereift, ausgewogen und sehr harmonisch. Sehr komplexe Aromatik, hat aber die Spannung der ersten Runden verloren (auf sehr hohem Niveau gemeckert!). 96/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Genial betörende, mineralische Nase, sehr feine Frucht. Am Gaumen dichte Frucht, geniale Schiefermineralik, feiner Extrakt, feines Tannin, hat noch Reserven, genialer Trinkfluss, legt noch ein Schippe drauf. 96+ VP
(11-12/2017)

Corelium; 2007 rot;

Wo soll man hier noch meckern? Am Gaumen perfekter Genuss, perfekte Eleganz, perfekte Komplexität, perfekte Länge... Wenn die Nase auch noch richtig aus sich herauskommt, besteht die Chance auf die volle Punktzahl. 99+/100 Th. Chapeau! Ein Wein in logischer Folge... Auf der Fira zwei Mal mit identischer Note bewertet.

Der Corelium lässt mich völlig ausflippen, die Nase ist zum Wegfliegen und der Gaumen sensationell ausgewogen und einfach nur perfekt. Ein Wein wie aus dem Priorat-Bilderbuch. Hier gibt es nicht nur einen Kaufreiz sondern einen Kaufzwang... 98+ VP
(05/2009)

15°; aus der Einzellage Finca La Cometa (El Lloar)
Dichte Frucht, zunächst verschlossen wirkend, legt dann von Minute zu Minute zu, dunkle Schokolade mit betörender Mineralik. Am Gaumen ein mächtiger Schieferblock, welcher betörende Mineralik, tolle Länge und es bleibt das Gefühl von Schieferstaub auf der Zunge. Entwickelt sich über den ganzen Abend wunderbar und zeigt ständig neue Nuancen. Vielschichtig, ganz großes Prioratkin! 97+ VP

Setzt am 2.Aband da an, wo er am 1.Aband aufgehört hat. Faszinierende Spannung, betörend elegante Nase. Ein Charakterkopf und jetzt schon ein Klassiker. 97+ VP

Am 3.Aband kommt mir die Nase noch eleganter vor, sehr dicht und körperreich, keinerlei Ermüdungserscheinungen, nur die Flasche ist zu klein. Noch Potential und definitiv in der Spitzengruppe des Jahrgangs. 97+ VP
(11/2012)

Tag 1: Was für eine geniale, aber leider noch nicht ganz geöffnete Nase, die aber im Laufe der Zeit immer mehr zulegt. Am Gaumen tief und wie ein Vulkan hervorbrechende Aromen,

emotionsgeladener gewaltiger Genuss mit Druck ohne Ende, und dennoch Eleganz pur. Der Corelium enttäuscht auch in diesem Jahr nicht. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Immer noch eine Wahnsinnsnase und heute offener, was ihm den einen Punkt mehr zum 1. Tag einbringt. Auch am Gaumen ein Wahnsinnsstoff – der nahezu perfekte Mix aus einer enormen Konzentration und zugleich sich offenbarender Eleganz. Macht ganz klar eine Gänsehaut. 98+/100 Th.

Tag 3: Leider heute etwas glatter, aber er verbleibt auf dem sehr hohen Niveau der allerbesten Weine. 97/100 Th.
(03/2013)

Tag 1 (blind): Üppig. Eine fast erschlagen wirkende Nase, am Gaumen noch nicht ganz harmonisch. Außerdem noch ein Wall aus Tannin und ein Muskelprotz. Braucht vielleicht nur Luft, um sich zu harmonisieren. Tiefe und Komplexität lassen sich bereits erahnen, das kann nur etwas Großes sein, auch wenn der Spaßfaktor heute noch nicht ganz da ist. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): In der Nase heute etwas verschlossener, aber ungeheuer saftig und konzentriert am Gaumen. Völlige Noblesse mit Tiefgang. Von Strenge, aber zugleich Lüsterheit zeugend. Noch keine Weltklasse, aber wenn sich die Nase wieder öffnet, wird diese Qualitätsstufe spielend erreicht.
Für den 100%igen Spaß mit dem Trinken vielleicht noch etwas warten. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (blind): In der Nase nach wie vor noch nicht all zu offen, aber am Gaumen explodiert er dann förmlich und zeigt Eleganz, Tiefe und Länge. Unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7 (blind): Unverändert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8 (blind): Legt jetzt nach über einer Woche zu und zeigt jetzt das an Tiefe und Vielschichtigkeit, was er schon angekündigt hatte, jetzt auch beim gewünschten Trinkspaß. Schöne Länge, jetzt zeigt er, was er kann. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(03/2014)

15°; alte Carignan-Reben aus der Lage Finca La Cometa

Runde 1 (Blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Betörende offene Nase, Carignan – Alarm. Süße reife Frucht, Kaffee, Tapenade und Grillkräuter am Gaumen, sehr komplex und emotional berührend. Ganz großes Kino, das kann eigentlich nur der Corelium sein, oder? 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (Blind): Unverändert zur ersten Runde, der verdiente Sieger des Flights und schon mal die Messlatte recht hoch hängend. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert. Carignan – Alarm, spannend und komplex, finessenreich und mit einem aromatischen Pfauenrad am Gaumen. 98+/100 Th. Weltklassewein.
(09-12/2017)

Runde 1 (blind) Wahoo, Nasentier - sehr animierend, dichte Frucht, betörende Mineralik, sehr klar und rein. Am Gaumen frisch und betörend, dichte schwarze Frucht, betörende Mineralik,

mächtiger Extrakt, vielschichtig, ganz feines Tannin, gaumenauskleidend und sehr lang. 96+ VP

Runde 2 (blind): Auch heute ein Nasantier par excellence, sehr animierend und vielschichtig mit betörender Schiefermineralik. Am Gaumen betörende Schiefermineralik, dichte schwarze Frucht mit mächtigem Extrakt, wirkt insgesamt noch sehr jugendlich, hat noch reichlich Reserven. Langer Abgang, genial. 97+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Was für ein Nasantier! Dichte schwarze Frucht, betörende salzige Schiefermineralik, wieder so was zum Festriecken.... Am Gaumen dichte schwarze Frucht, sehr elegant mit betörender Mineralik, zum Niederknien, dichter Extrakt, feines Tannin, vielschichtig mit sehr langem Abgang. 98+ VP
(09-12/2017)

Triumvirat; 2008 rot;
15°

Tag 2: Das Macht schon mehr Spaß als am ersten Tag, als die Nase sehr irritierend war und der Wein deshalb dort ohne Wertung blieb! Dunkle Frucht, sehr würzig, fast etwas Verrücktes 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Dunkle, würzige Noten, Schwarze Oliventapenade, Holunder und Schwarzkirsche, harmonisch in sich. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Wirkt voll, etwas likörig und zeigt heute weniger Spannung als an den Vortagen. Zwar Meckern auf hohem Niveau, aber mir fehlt es heute ein wenig an Grip. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2013)

Terra de Verema; Corelium; Priorat – El Molar; 2008 rot;
15°; 100% alte Carignan aus der Einzellage Finca la Cometa

Runde 1 (blind): Leicht offene dunkle Nase. Macht mit Luft auf, aromatisch. Sehr seriös und nobel. Kämpferisch und auf sehr hohem Niveau. Sehr ausgewogen, Harmonie über allem, nichts ragt über, der Wein ruht in sich selbst auf sehr hohem Niveau. Mineralischer Nachhall und sehr trinkig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tiefe schwarze Frucht, feine Mineralik, fein nuanciert, wandelt sich dauernd, faszinierende Nase. Am Gaumen dichte, schwarze Frucht, sehr fein und elegant, betörend feiner Extrakt, sehr feines Tannin, verursacht Gänsehaut! 95+ VP

Runde 2 (blind): Schwarz als Gesamtkonzept. Insgesamt unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Dichte schwarze Frucht an der Nase, feine Schiefermineralik. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, zupackende Mineralik, fein und sehr elegant, bleibt sehr lange am Gaumen haften. 95+ VP

Runde 3 (offen): Wunderbar frisch und nobel auch heute wieder. Insgesamt qualitativ unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Dichte, tiefe und betörende Nase mit feiner Schiefermineralik. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, Graphitnoten, Schiefermineralik, fein, dicht und sehr elegant mit feinem Extrakt. Wunderbar langer Abgang. 95+ VP
(10-11/2018)

Triumvirat; 2009 rot;
15°

Tag 1 (Blind): Die erste absolute Knallernase gleich im Auftaktflight.. Irre komplex, springt förmlich aus dem Glas. Süßliche, reife Frucht am Gaumen, wirkt grenachebetont. Ein Beerenobstteller zum Genießen. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Animalische Nase, stinkend, gefällt mir nicht. Der Gaumen dann großartig, dicht, betörend, ein Feuerwerk an Aromen, feinstes Tannin. Langer Abgang. Wenn die Nase noch besser wird, ein Knaller ! 95+ VP

Tag 2: Heute ein regelrechtes Nasenbordell. Dazu aber auch ein paar animalische Noten oder auch Noten nach Phosphor. Für mich etwas „over-done“. Am Gaumen eine schöne Mineralik, dazu dunkle Frucht, hat sich am Gaumen heute völlig verwandelt. Was kommt hier als Nächstes? Insgesamt für mich heute deutlich schwieriger. 95+/100 Th. Großer Wein.

Die für mich "stinkende" Nase gefällt mir immer noch nicht. Am Gaumen dagegen wunderbar, tiefe dichte Kirschnote, süße Frucht, sehr langer, sanfter Abgang. 94+ VP

Tag 6: Heute mit einer offenen, aber deutlich seriöseren Nase, am Gaumen noch etwas ungestüm, aber dicht und tief. Toller Stoff, der aber noch Zeit braucht. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Beendet auf hohem Niveau. Sehr offene, inzwischen seriöse Nase, am Gaumen pflaumige Noten (Pflaumenkuchen) 96,5+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(10/2013)

Thor – Le Chien; 2009 rot-süß;
15°; Ohne DOQ

Tag 1: Offene, schöne Nase, recht kühl und sehr ausgewogen, elegant. Im Nachhall ein Schieferblock, sehr mineralisch, dazu kaltes Lagerfeuer. Der Hund beißt nicht, wenn er gekraut wird. 96+/100 Th. Großer Wein.

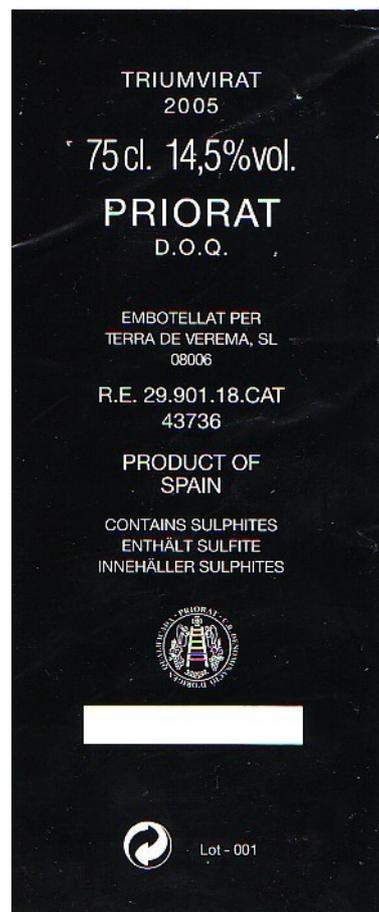
Sehr geniale dichte und schwarze Nase, am Gaumen schwarze Frucht, Kräuter, sehr dicht und vielschichtig. 95+ VP

Die Nachprobe nach etlichen Tagen ergab ein unverändertes Bild, die angebrochene, im Kühlschrank gelagerte Flasche überzeugte noch Anfang Oktober. 95+ VP
(09/2017)

Cor Negre; 2010 rot;
100% Carignan aus der Lage Coma d' en Romeu in Porrera; Fälschlich als 2012er etikettiert. Ohne DOQ.

Kardinalsrot mit schönem Funkeln. Nasenhure. Extrem anspringend, likörig – Himbeerlikör, sehr parfümiert. Wird mit Luft im Glas nobler und mineralischer. Am Gaumen eine süße, volle Frucht, viel Schokolade und etwas Absinthkraut. Recht volle Aromatik bei eher leichterem Körper. Ein vogelwilder Weein mit viel Charakter, eigentlich etwas für Grenachefreaks, aber kurioserweise ist das ein Carignan. Insgesamt sehr eigenwillig und Carignan einmal ganz anders interpretiert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Geradezu explosive Nase, dichte schwarze Frucht, mit viel Luft dann betörende Mineralik, leichte Kaffeenoten, am Gaumen sehr frisch, feine Frucht, Kräuter, Zartbitterschokolade, vielschichtig, noch jugendlich mit Stinker. Potential. 93+ VP
(09/2017)



Triumvirat; rot (2005)

Títol:
TRIUMVIRAT

Autor:
Terra de Verema

Col·lecció:
Priorat
D.O.Q

Any:
2006

Tècnica mixta:
Respecte
Tradicció
Passió



TRIUMVIRAT
2006
PRIORAT
D.O.Q

TERRA DE VEREMA
∇

75cl.
14,5%vol.

Embotellat per
Terra de Verema, S.L.
08006 Barcelona
43736 El Molar

R.E. 29.901.18.CAT

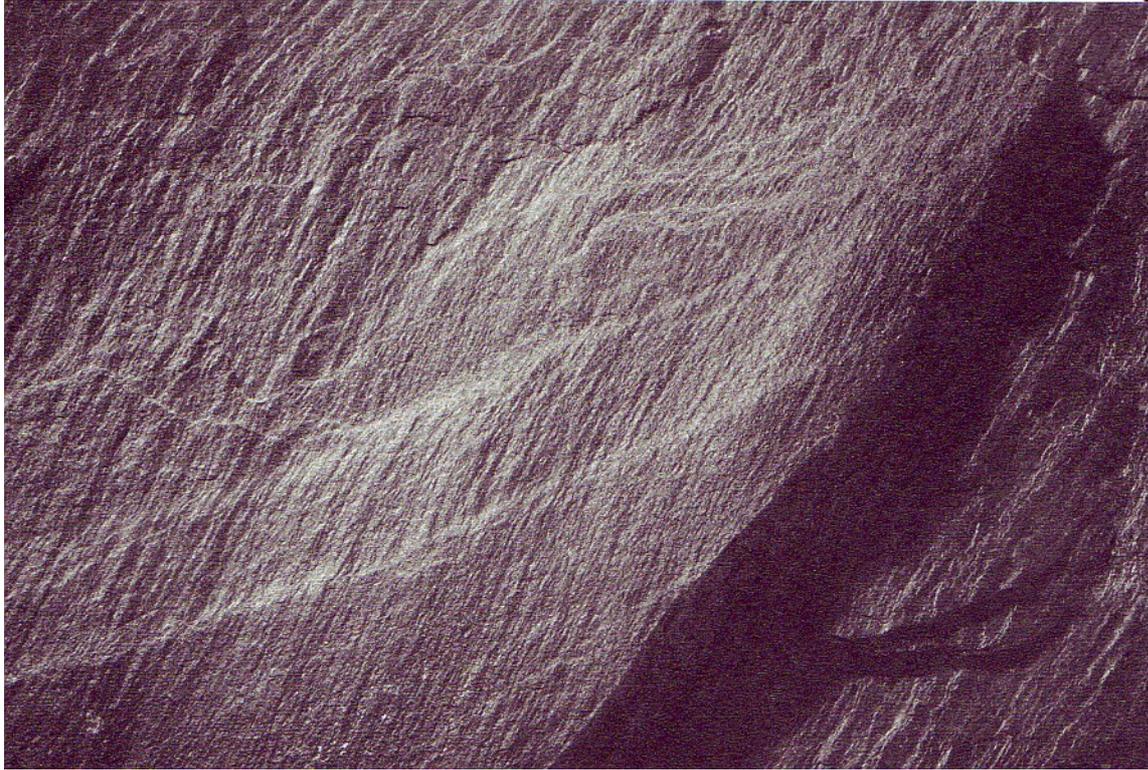
Product of Spain

Contains Sulphites
Enthält sulfite
Innehåller sulphites



Lot - 001

Triumvirat; rot



CORELIUM
2005
FINCA LA COMETA

75 cl. 15%vol.

PRIORAT
D.O.Q.

EMBOTELLAT PER
TERRA DE VEREMA, S.L. E. EL MOLAR

R.E. 29.901.18.CAT 43736

PRODUCT OF
SPAIN

CONTAINS SULPHITES
ENTHÄLT SULFITE
INNEHÄLLER SULPHITES



Lot - 001

Corelium; rot



Ramon Farré und der ...

(TH)



...gärende Most aus 2008.

(TH)



Hier ist Balance halten angesagt... Die Biodynamiker ziehen dem Edelstahl Glasfieber (TH) vor.



Oder sie lassen gleich im Barrique vergären...

(TH)



Wird das ein Teil des Corelium 2008?

(TH)