

# La Vilella Alta

## **Bodegas Mas Alta S.A. (in 2004 Vinyes Mas Romani)**

Ctra. T 702, km 16,8  
La Vilella Alta

Telefon: 977054151

Fax: 977817194

Web: [www.bodegasmasalta.com](http://www.bodegasmasalta.com)

Mail: [info@bodegasmasalta.com](mailto:info@bodegasmasalta.com)

## **Weine im Führer:**

La Basseta 2004 rot	96
Artigas 2005 rot	94
La Basseta 2005 rot	97
La Creu Alta 2005 rot	97
Els Pics 2006 rot	90
Artigas 2006 rot	93
La Basseta 2006 rot	94
La Creu Alta 2006 rot	96
Els Pics 2007 rot	90
Artigas 2007 rot	94
Cirerets 2007 rot	95
La Basseta 2007 rot	97
La Creu Alta 2007 rot	98
Artigas Blanc 2008 weiß	92
Artigas 2008 rot	93
Cirerets 2008 rot	95
La Basseta 2008 rot	96
La Creu Alta 2008 rot	97
Artigas Blanc 2009 weiß	94
Artigas 2009 rot	96
Cirerets 2009 rot	95
La Basseta 2009 rot	97
La Creu Alta 2009 rot	98
Els Pics 2010 rot	91
Artigas 2010 rot	94
Cirerets 2010 rot	96
La Basseta 2010 rot	95
Partida Les Bassetes 2010 rot	99
La Creu Alta 2010 rot	98
Els Pics 2011 rot	92
Artigas 2011 rot	93
Cirerets 2011 rot	95
La Basseta 2011 rot	97
Artigas Blanc 2012 weiß	94
Artigas 2012 rot	95
Cirerets 2012 rot	97
La Basseta 2012 rot	98
La Creu Alta 2012 rot	98
Artigas Blanc 2013 weiß	93
Els Pics 2013 rot	94
Artigas 2013 rot	96
Cirerets 2013 rot	95
La Basseta 2013 rot	96
La Creu Alta 2013 rot	97
Artigas Blanc 2014 weiß	93
La Solana Alta 2014 weiß	95

Els Pics 2014 rot	90
Artigas 2014 rot	93
Cirerets 2014 rot	94
La Basseta 2014 rot	95
Artigas Blanc 2015 weiß	94
La Solana Alta 2015 weiß	93
Els Pics 2016 rot	93
Artigas 2015 rot	95
Cirerets 2015 rot	95
La Basseta 2015 rot	96
La Creu Alta 2015 rot	99
Artigas Blanc 2016 weiß	94
La Solana Alta 2016 weiß	95
Els Pics 2016 rot	92
Artigas 2016 rot	95
Cirerets 2016 rot	93
Artigas Blanc 2017 weiß	94

### **Winzer / Önologe:**

Michel & Christine Vanhoutte – Rigolle; Michel Tardieu (mobil: 0034 618543943), Philippe Cambie, Vicenc Ferrer

Ein wahrhaft europäisches Haus – die Zusammenarbeit des belgischen Ehepaars Vanhoutte und des belgischen Weinhändlers Philippe Lambrecht mit zwei der besten Önologen von der Rhône und jungen Absolventen der IES Falset ergibt beste Resultate im Glas. Einer der wirklichen Newcomer in der Region, die mit komplexen und kraftvollen kompletten Weinen rasant aufstrebten.

Gegründet wurde Bodegas Mas Alta im Jahre 1999, mit dem Jahrgang 2004 gab es dann die ersten Weine unter dem Namen Mas Romani. Man musste sich allerdings sehr schnell in Mas Alta umbenennen, da es wegen des Begriffs Mas Romani zu Namensstreitigkeiten kam.

Ca. 50% der Trauben stammen aus eigenem Besitz – hauptsächlich von steilen Costers Hängen um Vilella Alta in bizarrer landschaftlicher Kulisse. Die Hänge liegen zumeist in Südwest und Südostlagen in Höhen zwischen 250 und 450 m. Der Boden ist sehr stark von schwarzer Llicorella geprägt. Recht tief finden wir Lagen von rotem Lehm. Insgesamt verfügt man inzwischen über 35 ha. Rebbesitz.

Es werden nur 3 mal im Jahr für ökologische Weinbau zugelassene Substanzen verwendet, um dem Mehltau vorzubeugen. Gelesen wird von Hand in 20 kg Boxen. Vor der Auslese am Sortiertisch werden die Trauben 24 Stunden heruntergekühlt.

In jedem Moment der Arbeit finden wir den maximalen Respekt vor den Natur und der geernteten Frucht, vor dem einzigartigen Boden aber auch vor der Tradition der hier arbeitenden Menschen. In Zusammenarbeit mit modernsten technischen Mitteln ergibt das die spektakuläre Qualität, die man hier von Beginn an angestrebt hat.

Weitere Trauben werden von ausgewähltesten Produzenten zugekauft, rigorose « Grain par Grain » Selektion und penibler Ausbau ergeben magische Weine, die aber auch wissen, was sie wert sind. Es wird im Keller mittels der Schwerkraft gearbeitet.

Inzwischen gibt es zwei Weißweine und fünf Rotweine.

Els Pics ist ein kleinerer Rotwein von jüngeren, anfänglich 8 bis 15 Jahre alten Reben. Er besteht aus 60% Grenache, 35% Carignan und 5% Cabernet Sauvignon, 12 Monate in gebrauchten Fässern der 2. bis 4. Belegung ausgebaut. Vom Erstlingsjahrgang 2006 gibt es etwas mehr als 13.000 Flaschen.

Im 2006er Artigas (etwas mehr als 23.000 Flaschen) finden wir 80% Grenache (zwischen 10 und 35 Jahre alt), ergänzt mit 10% Carignan (35 bis 90 Jahre alt) und 10% Cabernet Sauvignon. In den Jahren zuvor war es etwas weniger Grenache und mehr Carignan. Der Wein wird ca. zu je einem Drittel in neuen und Fässern der 2. und dritten Belegung über einen Zeitraum von 16 Monaten ausgebaut.

Der 2006er La Basseta (nur knapp über 8.000 Flaschen) vereint 40 bis 100 Jahre alte Carignan (45%) mit 40% Grenache und 15% Cabernet Sauvignon – beides jeweils 10-15 Jahre alte Reben. In den früheren Jahren gab es hier unterschiedliche Assemblagen der Rebsorten mit deutlich höherem Grenache-Anteil. Der Wein reift 16 Monate in zu 80% neuem Holz, die restlichen 20% sind Fässer in Zweitbelegung.

Auch beim Spitzenprodukt La Creu Alta gibt es 2006 deutlich weniger Grenache als in den Vorjahren. Jetzt finden wir 50% 100 Jahre alte Carignan neben 35% Grenache (20-40 Jahre alt) und ca. 15 jährigem Syrah. Der Creu Alta bleibt zwei Monate länger als der Basseta in den Fässern gleicher Zusammenstellung wie bei diesem.

Artigas, La Basseta und La Creu Alta gibt es seit 2004.

Mit dem Jahrgang 2007 erscheint ein neuer Lagenwein, der nur aus Grenache und Carignan besteht. Er ist nach dem Namen der Parzelle Cirerets benannt.

Erstmalig gibt es in 2007 auch einen Artigas Blanc. Dieser Weißwein aus Grenache Blanc wird direkt im Fass vergoren. Mit dem Jahrgang 2014 wird ein höherwertiger Einzellagenweißwein mit dem Namen La Solana Alta lanciert. In diesem finden wir neben Grenache Blanc auch Carignan Blanc.

Für alle Weine werden nur französische Barriques verwendet.

Auf Wunsch kann die Bodega gern nach vorheriger telefonischer Absprache (französisch, auch deutsch wird gesprochen) besucht und die Weine verkostet werden. Direkt verkauft wird allerdings nichts, keine einzige Flasche... In den Weinläden der Gegend findet man die Weine jedoch recht schnell.

Im Laufe der Jahre hat sich Mas Alta nicht nur an die Spitze in La Vilella Alta gesetzt, auch für das gesamte Priorat ist dies einer der vielfältigsten, innovativsten und zuverlässigsten Erzeuger, mit einem Wort eine Bereicherung eines jeden Kellers von Freunden der Prioratweine.

## Weine:

Artigas Blanc	PG : 2
La Solana Alta	PG : 3
Els Pics	PG : 1
Artigas	PG : 2
Cirerets	PG : 3
La Basseta	PG : 4
La Creu Alta	PG : 5

## Verkostungsnotizen:

### La Basseta, 2004 rot;

Okay, dieser Wein macht mich kribbelig und munter...

Ein total junger Mann produziert hier einen grandiosen Stoff mit Hilfe von Michel Tardieu von der Rhône. Dies ist der 1. Jahrgang und er fährt ganz weit vorn mit... viel Frucht, gepaart mit einer sehr schönen Mineralik und erneut die 2004er Standardnote 96+/100 Th von mir. Super!

50% Carinena, 40% Garnacha, 10% CS, der Zweitwein des Gutes und der Premierjahrgang!!  
Wunderbare Länge, wie viel Steigerung zum Erstwein ist möglich? Egal, für diesen Wein  
95+ VP (04/2006)

Offene Nase, dunkle Frucht, extravagantes Parfüm, ein wenig Kräuterbonbons und die ganze Sammlung der Kräuter des Priorats. Bei aller Kraft sehr elegant. Große 96+/100 Th.  
(02/2009)

Der 1. Jahrgang dieses Weines wurde noch unter dem alten Namen Mas Romani abgefüllt.  
Zu Beginn sehr leise Nase, die sich nach kurzer Zeit aber schon mächtig entwickelt.  
Vanilleschote, Zigarrenkiste, reife Kirschen.  
Am Gaumen sehr dicht, vielschichtig und elegant. Kommt mir reifer vor, als so manch  
anderer großer Wein aus 2004. 95 VP  
(12/2011)

14,5°; 50% alte Carignan, 40% Grenache, 10% Merlot und Syrah, ausgebaut in Fässern aus  
französischer Eiche

Runde 1 (blind): Blickdichtes Schwarzrot. In der Nase verführerisch, dunkle Noten, sexy. Am  
Gaumen sehr ausgewogen und elegant, aber auch mit Druck. Wunderbare Balance,  
verführerisch. Eindrucksvoll und mit viel Spaß zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blickdichtes Schwarzrot. Feine, sehr noble Nase, dicht und schokoladig. Am Gaumen sehr  
dicht, süße Frucht, feine Mineralik, betörende Mineralik, feines Tannin, sehr feiner langer  
Abgang. 95 VP

Runde 2 (blind): Tolle Nase, Pralinen mit Bitterschokolade, am Gaumen dagegen eine  
enorme, fast straffe Mineralik. Schöner langer Nachhall. Hat nochmals ein wenig zugelegt.  
97+/100 Th. Weltklassewein

Sehr noble und elegante Nase. Dicht, feine Schokolade. Am Gaumen enorm dicht, süße Frucht, betörende Mineralik, feines Tannin, langanhaltender Abgang. 96 VP

Runde 3: Sehr noble und süße Fruchtnase. Auch am Gaumen mit schöner Süße und zugleich wunderbarer Mineralik, samtene Tannin und feine Pralinen im langanhaltenden Abgang. Schleicht sich an und bleibt haften. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tiefe dichte betörende Nase, am Gaumen sehr vollmundig, vielschichtig, dicht verwoben, feinste Mineralik, vielschichtig mit sehr beeindruckend langem Abgang. 96 VP

Runde 4: Sehr tiefe, dichte und betörende Nase. Am Gaumen viel süße Frucht, feinste Schokolade, sehr rund und harmonisch. Feines Tannin und schöner Extrakt im langen Abgang. 96 VP

Noch besser als in der 3. Runde. Viel Druck am Gaumen, aber zugleich auch elegant. Nobel und sehr ausgewogen, tolle Länge. 98/100 Th. Weltklassewein.  
(09/2014)

#### **Artigas; 2005 rot;**

Tiefe Frucht, schwarz, pfeffrig, dennoch viel Frische und Finesse, alles in allem aber ein Michel Tardieu lastiges Kraftpaket. Der kleine Wein gibt seinen Einstand mit 94+/100 Th.

Der "Basiswein"... in der Nase Pfeffer, Kirsche, betörend; am Gaumen Schiefer, Pfeffer, Power und trotzdem eine schöne Frische, Kaufen!! 93-94 VP  
(05/2007)

#### **La Basseta; 2005 rot;**

Ein urgewaltiges Konzentrat, verrät natürlich deutlich die Handschrift von Monsieur Tardieu... Die Bodega der Belgier Michel und Christine Vanhoutte-Rigolle hieß im letzten Jahr noch Mas Romani. Da es aber ein weiteres Mas Romani gibt, welches auf eine Umbenennung bestand, heißt man heute Mas Alta. Den Weinen hat es keinen Abbruch getan, fiel der La Basseta ja schon in 2004 positiv auf, gibt es auch in 2005 das obligatorische Quentchen mehr an Fülle und Tannin für lange Lagerung. Könnte man jetzt schon flaschenweise naschen! Außergewöhnlich gute 97+/100 Th. und es gibt noch was drüber...

Rauchig fruchtige Nase, lang anhaltende Frucht, likörige Noten, ein Baby mit mächtigem Potential. 96+ VP  
(05/2007)

Dasselbe Spiel wie kurz zuvor beim unter gleich gelagerten Bedingungen gekosteten Manyetes, ebenfalls besser und vollkommener im Ausdruck als zur großen Verkostung in Falset, aber mit diesem erneut auf Augenhöhe, wenn auch vom Stil her natürlich anders. Eleganz und Kraft in perfekter Symbiose - die Erfahrung und Reife des Alters gepaart mit der Spontanität der jungen Wilden. 96-97/100 Th.

Von allem noch etwas mehr, viel Schoko - fast ein Dessert. 95-96 VP  
(05/2007)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; !6 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Tronçais); Beratung durch Michel Tardieu.

Runde 1 (blind): Undurchdringliches Schwarz. Eine Wahnsinnsnase, offen und sexy, Auch am Gaumen sündig und harmonisch, Sogar ein wenig Süße bei der dunklen reifen Frucht. Mineralisch, aber nicht im Übermaß. Hier ist alles stimmig miteinander verwoben. La Basseta? 98+/100 Th. Weltklassewein.

Dichtes Parfum, sehr edel und elegant, feinste Zartbitterschokolade. Geniale Nase! Am Gaumen dichte Frucht, sehr konzentriert, viel Fruchtsüße, elegant und sehr langer Abgang. 96+ VP

Runde 2 (blind): In der Nase heute etwas verschlossener, kompakt und dicht, am Gaumen konzentriert und stoffig, Sehr kompakt, typisch fülliger La Vilella Alta Stoff, süßliche fleischige Frucht, ein kleines Monster, beeindruckt, aber wird manchem auch zu viel des Guten sein. Port ohne die Süße des Port. Kraftpaket. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Geniale Nase, sehr elegant, feine Schokolade. Am Gaumen dichte Frucht, mächtiges Konzentrat, süße Frucht, Meditationswein, beeindruckend, aber nur glasweise zu trinken. 96+ VP

Runde 3: Stoffig, konzentriert, aber nicht mehr ganz so süßlich. Aber am Gaumen und im Nachhall haben wir die üppige süße reife Frucht. Auch in der Nase wieder offener als in der 2. Runde. Ein sehr liebenswertes Monster... 98+/100 Th. Weltklassewein.

Ein Nasentier par Excellence, süße Frucht, feine Mineralik, Schokolade, ein perfektes Dessert. Am Gaumen dichte süße Frucht, gleichzeitig aber auch Zartbitterschokolade, Kräuter und eine feine Mineralik. Konzentriert und beeindruckend, der Alkohol drückt aber auch etwas durch. Zum Meditieren, grandios! 97+ VP  
(10-12/2015)

### **La Creu Alta; Priorat; 2005 rot;**

Auch diesen nahe der Perfektion befindlichen Wein in Miniaturaufgabe müssen wir unbedingt noch in die Spitzengruppe des Jahrganges aufnehmen. Perfektes Zusammenspiel aller Komponenten. Ein Muster eines französisch orientierten Priorats und in arger Konkurrenz zu seinen Landsleuten vom Trio Infernal. 98-99/100 Th.

80% Carinena Alte Reben, Rest Garnacha und Cabernet Sauvignon  
Schon in der Nase mehr als betörend, bläst dieser Tropfen am Gaumen dermaßen auf Angriff, dass ich mich "innerlich" erst mal setzen muss. Hors Categorie!! - Ein Traum für Prioratfreaks.

Punkte? - ich bleibe im zweistelligen Bereich 98+++ VP

Aber eigentlich nur deshalb, weil mir die Jungs glaubhaft versichern, dass 2006 noch (?) besser werden soll...  
(05/2007)

14,5°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon; !8 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Tronçais); Beratung durch Michel Tardieu.

Runde 1 (blind): Undurchdringliches Schwarz. Üppige offene dunkle Nase, sexy. Am Gaumen voll, packend, tief und nahe der Perfektion. Definiert den schwarzen Wein mit schwarzer Seele. Lang und sich immer wieder wandelnd. La Creu Alta? 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Elegante Nase, schwarz, Rauchnoten, am Gaumen dichte schwarze Frucht, Mineralik, bleibt schön am Gaumen haften. 94+ VP

Runde 2 (blind): Zeigt ein Mehr an aromatischer Vielschichtigkeit als Wein 37, hat die offenere Nase und das Mehr an Eleganz. Noch jung, aber welch Potential. Beeindruckender Meditationswein. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Schwarze Frucht, rauchig, mineralisch, Vollmilchschokolade. Am Gaumen viel Mineralik, dichte Frucht, extraktreich mit schöner Länge. 95+ VP

Runde 3: Die Nase wird immer komplexer. Druckvoll, dunkel, mächtig und betörend wabert es aus dem Glas, ein unheimliches Konzentrat – da ist sie wieder, die schwarze Seele... Zugleich mit enormer Frische und Noblesse. Und noch sehr jung wirkend. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Schwarze Nase, Schiefer, leicht rauchig, Vollmilch- und Zartbitterschokolade. Am Gaumen betörende dichte Frucht, mineralisch, toller Extrakt, noch reichlich Tannin, zu jung, noch viel Potential. 97+ VP  
(10-12/2015)

#### **Els Pics; 2006 rot;**

Sehr dunkles, funkelndes Rot, offene, fruchtbetonte Nase, am Gaumen fast leicht und tänzerisch wirkend und mit lebendiger Säure. Es fehlt die Tiefe großer Weine, aber alles in allem ein sehr guter Wein, der sich im Basissegment gut machen würde...  
Sehr gute 91/100 Th.

Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Zimt - yummy. Am Gaumen schöne Frucht, Trinkspaß, wirkt etwas leichter, etwas kurzer Abgang. 89 VP

Sanft und in allem gefällig, noch jung und knackig mit deutlicher Säure, eher ein zu einem guten Essen passender Begleiter. Sehr gute 90/100 Th.

Angenehm fruchtig, die beste Nase des Flights, am Gaumen viel Brombeere – ich tippe auf Montsant und immerhin wächst dieser Wein am Fuße desselbigen. 89 VP

Keine Änderung während der Nachverkostungen. Der neue, kleine Wein von Mas Alta wird einem guten Basisprioratwein gerecht und erfüllt für uns die Erwartungen, die wir an den Wein hatten. 90/100 Th.  
(12/2008)

#### **Artigas; 2006 rot;**

80% Grenache, 10% Carignan und 10% Cabernet Sauvignon. Einer der kräftigsten 2006er, die auf der Fira 2008 vorgestellt wurden, strammes Tannin und schöne Zukunftsaussichten. 92+/100 Th.

Warme reife Frucht, wunderbar im Mund. Bestechendes Gleichgewicht zwischen Konzentration und Frische. Trinkfreude auf höchstem Niveau. 93 VP  
(05/2008)

Sehr fruchtige, fleischige Süßkirschenattacke. In der Nase noch etwas verschlossen, aber am Gaumen sehr viel versprechend. Deutlich runder als im Mai auf der Fira. 92+/100 Th.  
(09/2008)

Schöne, noch nicht ganz offene Nase, wiederum typische dunkle Frucht, dazu exotische Würze und süße, konzentrierte Aromen. Bratenfonds mit dunkler Schokolade. Stimmig und animierend. Exzellente 94+100 Th.

Verhaltener Duft, noch etwas verschlossen. Interessant. Geheimnisvoll auch am Gaumen, dicht, schöne Würze mit präsender Säure. Braucht noch Zeit. 92+ VP

Es geht ab in der Nase wie auch am Gaumen! Soft und elegant und doch eine geballte Fruchtf Faust unterm samtene Tanninhandschuh. Leichte animalische Noten am Gaumen. Erstmals bei mir in der zweiten Runde eine richtig hohe Note. Große 96/100 Th.

Betörende Nase, Kandiierte Früchte, Rosinen. Sehr trinkige, vollfruchtige Weihnachtskiste. Klasse. 93+ VP

Kühler, nobler und offener Duft, auch nach 6 Tagen immer noch ganz toll zu trinken, sehr harmonisch und von guter Aromenfülle. Kehrt zwar Punkte mäßig wieder zu meiner Ausgangsbewertung zurück, aber bleibt ein absolut empfehlenswerter Tipp auch hinsichtlich des PGV! 94+/100 Th.  
(12/2008)

### **La Basseta; 2006 rot;**

Holunder, dunkle Früchte, Brombeeren und Bitterschokolade. Er legt immer weiter zu. Am Gaumen dann ein massives Tanninpaket und dahinter eine üppige Frucht, viel Frische und reife, süße und dunkle Aromen. Braucht definitiv noch Zeit, aber bringt alle Anlagen auf einen wenigstens exzellenten Wein mit viel Trinkspaß mit... 93+/100 Th.

Geniale Nase, die immer mehr zulegt. Weihnachten am Gaumen....herrliche Würzigkeit, macht schon viel Spaß, braucht aber definitiv noch Zeit. 92+ VP

Ich bin begeistert – richtig g..ler Stoff mit einer üppigen Nase und toller Trinkigkeit. Exzellente 94+/100 Th.

Schöne fruchtige Nase, große Klasse. Üppiges Mundgefühl. Es weihnachtet sehr. 93+VP

Nachverkostet am 11.12.2008 gegen Els Pics und Artigas (6 Tage offene Flasche)  
Süßlicher, offener Duft, jetzt von der Nase her näher am Creu Alta, hat sich noch mal deutlich entwickelt und stellt die Hierarchie unter den Mas Alta Weinen inzwischen wieder her. 95+/100 Th. Auch er braucht noch viel Luft, sein wahres Potential zu offenbaren.

Nachverkostet am 13.12.2008 – 8 Tage offene Flasche – u.a. gegen den Tirant:  
Sehr würzig und kraftvoll, konzentriert und ebenfalls mit reifer, süßlicher Frucht. Samtenes Tannin und Eleganz im Eindruck bei aller Wucht, die er auch hat. Weltklasse bei 97+/100 Th. Dies würde ich dem Tirant schon zutrauen.  
Und welche Überraschung beim Aufdecken, als der La Basseta sichtbar wird!  
(12/2008)

## **La Creu Alta; 2006 rot;**

Sehr noble, offene und dunkle Nase, sich intensiv einschleichend, süß und würzig, verändert sich stetig. Auch am Gaumen ganz großes Kino - Tolle Eleganz, viel konzentrierter Extrakt mit reifer Fruchtsüße. Große 95+/100 Th.

Es weihnachtet weiter, auch hier wieder Schiefer pur. Super interessante Nase, die sich laufend verändert.

Am Gaumen animierend und betörend. Dicht, sehr kräftig, vielschichtigst, kaum zu erfassen. Langer Abgang und die Nase wird immer besser. Potential! 95+ VP

Was für eine üppige Nase, was für ein großes Kino. Ich bin im 2006er Weinhimmel angelangt. Dieser Wein nötigt mir 98/100 Th. ab, ich bin in der Champion Liga angelangt.

Dichte, mineralische Nase. Am Gaumen vielschichtig, dicht mit mächtigem Potential. Braucht noch Zeit. Groß. 95+ VP

Nachverkostet am 08. und 09.12.2008 (3 bzw. 4 Tage offene Flasche)

Dieses göttliche Elixier habe ich dann einfach ganz in Ruhe zu Ende genossen. Meine 98 Punkte vom Sonntag erhalten noch ein Plus... Ein traumhafter Wein, auf Augenhöhe mit dem Siegerwein der Probe für mich. Prioratino vom Feinsten. Jeweils 98+/100 Th.  
(12/2008)

14,5°; Carignan, Grenache und Syrah; 18 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Tronçais); Unter Aufsicht von Michel Tardieu.

Runde 1 (blind): Sehr dunkles Rot mit schönem Funkeln. Öffnet sich in der Nase immer mehr, wird dunkel und nobel, zeigt aber auch Schiefer ohne Ende. Trinkspaß für Steineschlecker, sehr mineralisch und kühl. Zeigt Noblesse. Die Faust im Samthandschuh. Sehr ausgewogen und klar. Macht Spaß am Gaumen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 1 (blind): Schwarzer Wein, betörend dicht, streichelt die Nase, viel Schiefermineralik, Zartbitterschokolade. Am Gaumen sehr dicht, schokoladig, harmonisch und ausgewogen, feiner Extrakt und schöne Länge. 96+ VP

Runde 2 (blind): Die Nase wird jetzt regelrecht betörend, tief und sexy. Macht auch am Gaumen einen regelrechten Sprung, bleibt aber vom Charakter gleich. Die Faust im Samthandchuh. 96+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Gaumenwässernde schwarze Nase, dicht und schokoladig, am Gaumen betörend, dicht, sehr schokoladig, feine Mineralik, dichter Extrakt und schöne Länge. 97+ VP

Runde 3 (offen): Legt immer weiter zu, wird tiefer, komplexer und vielschichtiger, immer mehr Druck am Gaumen aufbauend. Wirkt immer noch sehr jugendlich. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen): Dichte schwarze Nase, am Gaumen betörend dicht, Zartbitterschokolade, feine Mineralik, extraktreich mit schöner Länge. 97+ VP  
(10-12/2016)

### **Els Pics; 2007 rot;**

Dunkle, fruchtbetonte Nase, noch nicht all zu offen, am Gaumen recht einfach zu trinken. Einer süßlichen Frucht steht ein säurebetonter Abgang entgegen. Ein eher einfacherer Wein zum Essen, noch nicht ganz harmonisch in diesem Moment. Sehr gute 90+/100 Th.

Zunächst eher verhaltene Nase, öffnet sich nach einiger Zeit etwas. Konzentrierte Frucht, präsenre Säure, bricht dann aber etwas weg, mächtiges Tannin. 89+ VP

2. Tag: Joghurt mit Kirsche und Brombeere, frische Frucht am Gaumen. Noch harmonischer Gesamteindruck bei schon guter Säure im Finale. Ein eher unkomplizierter Wein. Sehr gute 91+/100 Th.

Schöne dunkle Frucht, würzig, Zimt, Zigarrenkiste. Am Gaumen harmonisch, schöne Fruchtsüße, weiche Tannine. 90+ VP

Auch nach fast einer Woche unverändert. 91+/100 Th.  
(01/2010)

### **Artigas; 2007 rot;**

Enorme Fruchtkonzentration, fast bereits eine Bombe, wie schon des Öfteren in diesem Jahrgang fallen mir süßliche Aromen auf. Der Wein ist sehr voll und rund. Langes Vergnügen. Große 95+/100 Th. (02/2009)

Offene, mineralisch – schnittige Nase, auch Kaffee und Schoko, dazu dunkle Früchte. Auch am Gaumen mit seiner sehr dunklen Frucht gut zu trinken, Holunder, Sauerkirsche, aber auch Brombeere. Macht Spaß und könnte vermutlich aus Porrera kommen. Exzellente 94+/100 Th.

Die Nase ist Porrera pur: Schoko und Kaffee bis zum Abwinken. Am Gaumen süß und konzentriert, mittlerer Körper, angenehmer Abgang. 91+ VP

Schöne Nase, sehr fruchtbetont und offenherzig. Ich denke an Bounty Kokos und einen Wein, der nach Porrera oder La Vilella Alta schmeckt, mich auch ein wenig an die Embruix-Stilistik in fetteren Jahren erinnert – im Abgang etwas gekochte Noten erkennbar. Dieser sehr volle Wein lässt sich aber durch seinen mineralisch frischen Nachhall sehr gut trinken. Sehr gute 92+/100 Th.

FrISCHE Frucht, Kaffee und Schoko in der Nase. Konzentrierte Frucht am Gaumen, viel Power und Druck. Im Abgang etwas alkoholisch. Ein Wein für kalte Winterabende... 91+ VP

Hat nach 9 Tagen (!) noch mal erstaunlich zugelegt und zeigt nun sogar Größe. Jetzt ist einfach alles rund und harmonisch da, wo und wie es sein soll. Hatten wir derartige Phänomene nicht schon im letzten Jahr bei Mas Alta Weinen? Unwahrscheinlich tolles Potential. 95/100 Th. (01/2010)

15°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon; 16 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Allier-Eiche, unter önologischer Aufsicht und Verantwortung von Michel Tardieu

Tag 1: Üppige offene und sexy Nase, tief und mit beißender Mineralik, ein erstaunlich großer

kleiner Wein, der aber für manches Gemüt auch zu heftig sein könnte – er ist eben aus La Vilella Alta. Das ist ohnehin meist nichts für Zartbesaitete... 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 – blind: Heute eine leichte Klebstoffnote, die aber mit Luft verschwindet und durch eine süße, reife Frucht und Schieferstaub ersetzt wird. Der Wein legt mit Luft im Glas immer weiter zu, am Gaumen eine reife 2007er Frucht, süßlich, dunkel und mit Kraft und Druck, baut sich im Abgang noch mal richtig auf. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Ich hatte ihn erst nach Porrera gesteckt, es hätte mich aber gewundert, wenn sich der Empfit so gesteigert hätte... Und das war ja der einzige Porrera Wein. La Vilella Alta hatte ich in dem Moment gedanklich völlig verdrängt.

Tag 3: Dreht erneut kräftig auf, zeigt sich rassig, komplex und kraftbetont – eben typisch La Vilella. Auch am Gaumen voll und kräftig, aber auch elegant. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Er steht noch immer wie eine Eins, eine offene und üppige Nase, Druck am Gaumen und harmonisch auf der ganzen Linie. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Richtig toll. Noch immer mit Druck und Tiefe, komplex und vielschichtig. Er legt beim letzten Glas nochmals zu. 96/100 Th. Großer Wein.

(02/2012)

Wow, was für eine Nase. Schwarze Frucht, betörende Würze. Am Gaumen sehr dicht, enorme Frucht, viel Power und Druck, Super-Mineralik. 93 VP

Am 2.Aband wiederum geniale Nase, tiefe, schwarze Frucht, betörende Mineralik. Sehr dicht am Gaumen, viel Power, schönes Spiel. 93 VP

Legt am 3.Aband noch zu, die Nase genial, was für eine Schiefermineralik. Die ganze Power und Eleganz des Priorat in einem Glas. 94 VP

(11/2012)

15°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon von Llicorella- und Argilo Calcaire – Böden; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Allier – Eiche; vinifiziert unter Aufsicht von Michel Tardieu

Tag 1 (offen): Fast blickdichtes Schwarzrot. Leicht offene, dunkle und noble Nase, sehr ausgewogen und frisch am Gaumen, wird mit Luft immer besser. Bitterschokoladenpralinen, dazu eine süße und pralle dunkle Frucht. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (offen): Bissiger und frischer als der Isaral im direkten Vergleich, , legt insgesamt zum ersten Tag deutlich zu und überzeugt auf ganzer Linie. Wird mit Luft im Glas immer besser. Viel Trinkspaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene, fruchtbetonte Nase. Kirschsuppe und viel Mineralik auch am Gaumen. Sehr frisch und prägnant. Ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: In der Nase unverändert, legt aber am Gaumen zu, wird nobler und voller bei dunkler Frucht. Viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2016)

15°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon von Schiefer und Kalksteinkonglomeratböden; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Allier – Eiche; önologische Aufsicht von Michel Tardieu.

Runde 1 (blind): Schwarzrot, blickdicht. Leicht offene, sehr dunkle Holundernase, dazu nobles Holz, sehr fein und vornehm duftend. Baut sich mit Luft weiter auf, zeigt viel Schiefer. Am Gaumen viel Druck, massive Mineralik, aber auch Eleganz. Typischer La Vilella Alta Kraftprotz beim Tanzen. Und er kann nicht nur Pogo, sondern auch engumschlungen und zärtlich. Sehr reife Kirschfrucht und Obstsuppe, dazu viel Schiefer und ein warmer Wind über einem Garriguefeld. Einerseits voll und kräftig, andererseits aber auch trinkig, aber kein Weicheierwein. Sehr rund und harmonisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 2 (blind): Bleibt vom Charakter her gleich, zieht sich aber ein wenig zurück. Im Nachhall heute sehr dominanter Schiefer. Verliert auch ein wenig an Spannung. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Schließt heute wieder an die erste Blindprobe an, ist aber noch harmonischer, Viel Druck. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(10-12/2017)

Runde 1 (blind): Sehr betörende dichte Nase, viel schwarze und rote Frucht, feine Mineralik. Baut sich wunderbar im Glas auf. Am Gaumen elegant mit feiner schwarzen Frucht, angenehme Säure, feines Tannin, bleibt schön haften, feiner Abgang. 94+ VP

Runde 2 (blind): Powermineralik heute in der Nase, sehr betörend und animierend. Am Gaumen betörende schwarze Frucht, sehr dicht, konzentriert und mineralisch. Ein ziemliches Geschöß, gefällt mir heute sehr gut, muss ich aber nicht jeden Tag haben. 94+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Auch heute sehr betörende, mineralische Nase. Dichte schwarze Frucht, wahoo! Am Gaumen sehr dichte süße Frucht, gut gepuffert durch die präsen Säure, mineralisch, ein Mas Alta Knaller zum kleinen Preis. Schwarzer Wein für kalte Nächte. Legt nochmals zu. 95+ VP  
(10-12/2017)

### **Cirerets; 2007 rot;**

Eine enorme Fruchtbombe – süßliche reife Frucht. Quasi ein Dessert aus reifem Obst. Hat Kraft, Klarheit und Eleganz und ist süffig ohne Ende. Ein großer Hedo - Fruchtspaß. Große 96+/100 Th.

Frisches Backwerk, Kirsch-Pflaumenkuchen, in der Nase. Süß, enorme Frucht, runder schöner Wein mit viel Trinkspaß. 92+ VP

Ein Nasantier springt aus dem Glas. Kraftvoller Wein, der Druck aufbaut, Frucht, aber auch Eleganz zeigt. In sich alles in allem sehr stimmig. Dank der Kraft tippe ich hier aus etwas aus La Vilella Alta. Kein Weicheierwein. Für mich heute ein Weltklassewein, auch wenn ich mit dieser Aussage alleine stehe. 97+/100 Th.

Betörende elegante Nase. Konzentrierte Frucht, schwarze Beeren, wirkt etwas gekocht und alkoholisch. Für Powertrinker. 90+ VP

In der Nachverkostung erreicht er nach 10 Tagen immer noch große 96+/100 Th.  
Unverwüstliches Mas-Alta „Teufelszeug“, wie man es gewohnt ist von diesem sagenhaften Weingut und seinem Chefönologen Michel Tardieu. Süße, reife Frucht, typisch La Vilella Alta Kraftpaket und irgendwie erinnert es mich an die Heidelbeertorte aus meiner Kindheit!  
(01/2010)

15,5°; Grenache und Carignan; 16 Monate Ausbau in französischer Eiche (Allier, Tronçais)  
Runde 1 (blind): Blickdichtes Schwarzrot. Wunderbare Balance und Tiefe in der Nase und auch am Gaumen. Verführung in Schwarz, elegant und nachhallend. Wunderbar. Bestens zu trinken. Gothic pur. Sexy. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Sehr feine, betörende Nase, großartig!! Am Gaumen sehr dichte Frucht, betörende Mineralik, feiner Extrakt, sehr schön zu trinken. 94+ VP

Runde 2 (blind): Bestätigt sich voll und ganz. Vermutung – La Vilella Alta. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Dichte schwarze Frucht, betörende Nase. Am Gaumen süße Frucht, sehr schokoladig, Schiefermineralisch, vollmundiger Weihnachtswein, würzig, aber auch recht satt machend. 94+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert. La Viella Alta Power vom Feinsten. Kräuter, Tapenade, Weihnachtsdüfte, Gewürzbasar, eine fast schon exzentrische Nase, die sich am Gaumen völlig bestätigt. Wild. Die Hexen sind unterwegs ins Priorat – Walhalla. Ein Wein für Wagner und Apocalyptica. Langer Nachhall. Vorzugsweise für Krafttrinker. 98/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Dichte und süßliche Nase, Graphitnoten, Schiefermineralik, betörend. Am Gaumen süße Frucht, schokoladig, ein sehr dichtes Weihnachtselixier. Powerwein. 94+ VP  
(11-12/2017)

### **La Basseta; 2007 rot;**

Schon der Basseta ist in 2007 ein umwerfender Stoff, der sich nahe der Perfektion befindet. Er verzaubert Nase und Gaumen gleichermaßen und ist in allen Komponenten ein Sinnbild seines Jahrgangs – opulente, reiche und süße Frucht, Frische, Vielschichtigkeit und Rasse. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Enorme Konzentration, betörend vielschichtig und dicht. Ganz großes Kino. 96+ VP  
(05/2009)

Wunderbare komplexe und offene Nase, vielschichtig und sexy. Traumhafte Harmonie. Im burgundischen Stil mit Frische und Mineralik gehalten: Schon jetzt ein fast perfekter Trinkspaß. Dieser Wein begeistert mich sehr, auch wenn ich mit meiner Meinung, einen Weltklassewein im Glas zu haben, in der Runde noch alleine da stehe. Ich würde ihn gern im Keller haben... Weltklassewein. 97+/100 Th.

Vielschichtige Nase, kurz blitzt eine messerscharfe Mineralik auf, tief und dicht, dann wieder Momente der Verslossenheit. Nach einigen Minuten wieder voll auf Angriff, um dann

wieder abzutauchen. Am Gaumen sehr konzentriert, enormer Extrakt, anstrengend, es fehlt die frische Komponente. 93+ VP

Enorm tiefe, noble Nase, sehr laut und kraftbetont, dennoch voller Eleganz, sehr komplex und vielschichtig. Ein spannendes Buch - ein Liebesroman, der in einer Hexenküche spielt. Der Film dazu wird sicher in La Vilella Alta gedreht und verspricht spannendes Emotionskino! Weltklassewein 98+/100 Th.

Komplexe vielschichtige Nase, die schon einen ganzen Roman erzählen will... setzt sich am Gaumen fort, feine und sehr elegante Prioratpower, mit ganz langem Abgang. Sehr edel.  
96+ VP (01/2010)

15°; Carignan, Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah; Ausbau 16 Monate in Allier- und Tronçais – Eiche.

Runde 1 (blind): Beinahe blickdichtes Schwarzrot. Dunkle Nase, noch leicht gedeckt, aber sehr nobel im Ansatz. Gothic – Wine. Am Gaumen ebenso Gothic pur, schwarze Frucht, Kaffee, schwarze Tapenade, frisch, im Abgang Absinth, grüne Chartreuse – Kräuter und schwarze süße Frucht. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Ganz dichte schwarze Frucht. Am Gaumen schwarze dichte Frucht, betörende Mineralik, sehr dicht verwoben, Knaller! 96+ VP

Runde 2 (blind): Heute eine betörend offene und sehr komplexe Nase, Legt auch am Gaumen weiter zu, zeigt Kraft, aber auch Tiefe und Finessen. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Ganz dichte schwarze Frucht, Zartbitterschokolade, betörende Mineralik, Nasentier. Am Gaumen dicht, schwarze Frucht, Kräuter, dicht verwoben, Knaller-Mineralik, zum Meditieren. 97+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): So viel Druck und Kraft, dass es mir heute schon fast die Tränen in die Augen treibt. Naturgewalten werden hier zu Wein. Ein grandioser Erlebniswein, der in dieser Runde nochmals zulegt. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Die Nase so dicht wie irgend möglich, tiefschwarz mit betörender Mineralik. Am Gaumen sehr elegant, harmonisch und würzig, schwarze Frucht, Kräuter, vielschichtig mit feinem Extrakt und toller Mineralik. Ein Weihnachts-Meditationswein. Genial. 98+ VP  
(11-12/2017)

### **La Creu Alta; 2007 rot;**

Noch etwas verschlossene, aber sehr noble Nase, die sich jedoch mehr und mehr öffnet. Am Gaumen zieht ein Sturm auf, ach was, es ist ein Tornado, ein Hurrican..., die Naturgewalten toben im Gaumen... Ein dichter, emotionaler, Gänsehaut machender sehr großer Wein, bei dem ich nicht weiß, wo ich noch einen Punkt abziehen sollte. Ein Wein von einem anderen Stern, aber welche Leuchtkraft! In dieser Konsequenz 100/100 Th.

Was für eine Mineralik, welch betörender Wein. Zum Versinken und meditieren. Wahoo!  
98+ VP (05/2009)

Ein Wein, zu dem man viel schreiben könnte, ein ganzes Epos könnte man auf's Papier bringen. Aber in einem Satz zusammengefasst: Betörender sexy Traumwein, ein Must - have! Kaufen, wenn ich das nicht schon getan habe! Weltklasse-Wein. 97-98+/100 Th.

Geniale Nase, süße Frucht, betörende Mineralik, dichte Schokolade, geil!  
Konzentriert, würzig, mächtiger Extrakt, eine komplette Mahlzeit. Sehr harmonisch mit betörendem Schmelz. 95+ VP

Ein nahezu perfekter Wein, der voll von La Vilella – Kraft strotzt, schon an der Nase sehr betörend ist und dann den Gaumen mit dunkler Frucht und Kaffee „zuschüttet“. Eine logische Fortsetzung zu Wein 2 mit einer Spannung, die sprachlos macht. Fast endlose Länge. Auch wenn ich heute noch nicht für 100 Punkte bereit bin, so sollte es mich nicht wundern, wenn er sie uns eines Tages vorstellt. 99+/100 Th.

Eleganter Klebstoff, der einem zum Schnüffler werden lässt. Schon die Nase ist sucht gefährdend. Gewaltige, aber sehr harmonische Konzentration am Gaumen. Endlose Mokka-Schoko Noten mit mineralischem Druck. Hier schlägt das Herz eines jeden Prioratfreaks ganz laut, unglaublich genialer Stoff. 97+ VP  
(01/2010)

Anfangs noch etwas verschlossen, öffnet sich dann langsam. Wie ein schlafender Buddha. Am Gaumen sehr voll, ein schwarzes Biest. Ein sanfter Kraftprotz, der noch Luft braucht. Jede Menge Potential. 98+/100 Th. Weltklassewein.  
(11/2014)

15°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon; 18 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Tronçais-Eiche; unter Beratung von Michel Tardieu vinifiziert.  
Tag 12 (offen): Sehr dunkle, noch immer sehr kompakte Nase, ein fester Block – aber auch sehr nobel und klar. Wirkt wie ein noch ungeschliffener Rubin, dessen Herrlichkeit sich erahnen lässt.  
Am Gaumen voll und üppig, zugleich aber kühl. Ein schwarzes Biest, tief, nobel und explosiv. Sehr harmonisch und komplett ausgewogen. Tolle Länge. Ein ganz toller Erlebniswein, bei dem nur die Nase noch etwas „hängt“. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15: Immer noch ein ganz großer Weltklassewein. Selbst wenn er nach über zwei Wochen marginal an Spannung eingebüßt hat, so beeindruckt er noch immer. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind am 13.12.: Blickdicht. Noble, schwarze, brombeerige Nase, wirkt sehr porreratypisch, voll und üppig, auch etwas sexy. Gothic Bitch! Aber hübsch verführerisch angezogen. Wird immer besser in der Nase. Am Gaumen bestätigt sich diese Nase völlig und der Stoff räkelt sich lasziv am Gaumen. Was für eine Aromenbombe. Wem das zu stark ist, der ist zu schwach – so viel Sexappeal kann schon schwache Gemüter überfordern. Geniale Länge. Alles in allem großes erotisches Kino. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Offen am 22.12.(Platz 4 nach der Blindverkostung): Wahnsinnig offene und vielschichtige Nase, ein brodelnder Schlammvulkan der Aromen. Zur Vollkommenheit fehlen nur noch ein wenig mehr Finesse und etwas weniger Tannin – sprich wohl einfach nur noch ein wenig Zeit. Schon jetzt ergreifend, aber noch nicht völlig perfekt. Das könnte aber noch kommen, denn er hat noch viel Potential. 99+/100 Th. Weltklassewein.  
(11-12/2014)

15°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon; 18 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Tronçais – Eiche. Önologische Aufsicht: Michel Tardieu

Runde 1 (blind): Schwarz und blickdicht. Beginnt in der Nase ganz verhalten, öffnet sich aber nach ca. 30 Minuten im Glas immer mehr und wird sehr sexy und verführerisch. Zieht plötzlich alle Register der Verführung in schwarzen Dessous. Wird immer druckvoller und komplexer. Wow!!! Am Gaumen Naturgewalten. Ein Wein, der sprachlos und süchtig macht und mir sogar Tränen der Rührung in die Augen treibt. Da bleibt mir nur übrig, mal richtig einen rauszuhauen.. Man kann einen perfekten Wein nicht besser machen, nur anders... Berührt und verführt. Unglaublich intensiv und lang, dabei dennoch bei aller Kraft auch finessenreich. Ein Wein, der antrinkbar ist, aber mit langem Leben. Was, wenn es nicht der La Creu Alta ist... Ich hätte erst mal keine andere Vermutung, 100/100 Th. Perfekter Wein.

Runde 2 (blind): Bleibt auf dem Niveau der ersten Runde, hier ist einfach alles perfekt. Darin könnte man auch baden... 100/100 Th. Perfekter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Unverändert. Enorm dichter Stoff zum Kauen und in Perfektion. Ein monumentaler und zugleich eleganter Wein, der sich mit Luft im Glas immer mehr aufbaut. 100/100 Th. Perfekter Wein.

*(10/2017-01/2018)*

Runde 1 (blind): Eher verhalten, rauchiger Schiefer, Zartbitterschokolade, feine Kräuter, geheimnisvoll. Entwickelt sich mit einiger Zeit zum vielschichtigen Nasentier, wahoo!, ganz großes Kino. Am Gaumen betörende schwarze Frucht, messerscharfe Mineralik, ganz dicht verwoben, vielschichtig, körperreich mit viel Extrakt und Wahnsinnslänge. 98+ VP

Runde 2 (blind): Nase heute zu Beginn schon deutlich präsenter, dichte schwarze Frucht, feine Kräuter, dunkle Schokolade, wieder dieses Nasentier, ein Riechtraum. Am Gaumen sehr dichte Frucht, gut gepuffert durch die präsente Säure, sehr mineralisch, vielschichtig mit dichtem Extrakt und seehr lang. 98+ VP Wenn sich mit weiterer Lagerung noch etwas mehr Eleganz einstellt, können auch bei mir die 100 Punkte fallen.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Tief mineralische Nase, dichte schwarze Frucht, betörende Würze, welch geniale Nase. Am Gaumen dicht, elegant und sehr ausgewogen mit zupackender Mineralik und präsenter Säure. vielschichtig mit sehr dichtem Extrakt, feines Tannin, sehr langer Abgang. Legt nochmals eine Schippe drauf. 99+ VP

*(10/2017-01/2018)*

Ein Gruß aus dem Priorat-Himmel. Ein Traumstoff. 100/100 Th. Perfekter Wein.

Einfach phantastisch. 98+/100 VP

*(05/2018)*

### **Artigas Blanc; 2008 weiß;**

Blasses Gelb. Tolle, einladende Nase, offen und mit vielen frischen Zitrusnoten. Das Bukett macht mir sehr viel Spaß. Am Gaumen noch etwas vom Holz dominiert, aber sanft, sehr harmonisch und ausgewogen. Zeigt Finesse und Eleganz und ist in sich sehr stimmig. Ein für mich großer Weißer des Priorats. 96+/100 Th.

FrISChe Nase, Blütenduft, Zitrusfrüchte. Am Gaumen feine Frucht, Weinbergspflirsich, schöne Säure, sanft und anschniegsam, langer Abgang. 89 VP

2. Tag: Noch nicht ganz offen, am Gaumen ähnlich wie der Roser von Mayol, nur das Tier ist größer, aber auch nicht so verschmust und weniger lang verweilend. Exzellente 93+/100 Th.

Ananas, Mango und Tropische Früchte in der Nase. Am Gaumen Dosenananas und präsenre Säure, die im Abgang etwas stört. 89 VP

(01/2010)

13,5°; Grenache Blanc, Macabeo und Pedro Ximénez, 6 Monate in Barriques aus französischer Allier – Eiche ausgebaut. Michel Tardieu und Philippe Cambie zeichnen önologisch verantwortlich.

Tag 1: Sehr offene und sehr animierende Nase, Frühling pur. Auch am Gaumen markant und Aufmerksamkeit fordernd. Grandiose Aromenpalette. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Komplexer und auch etwas reifer als der 2012er, sehr eindrucksvoll und zu den Besten gehörig. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Unverändert. Mehr Finesen und aromatische Facetten als beim noch sehr jungen 2012er. Macht enorm viel Spaß. 96/100 Th. Großer Wein.

(03/2014)

### **Artigas; 2008 rot**

Blind: Animierende, sehr schöne Nase, etwas exotisch parfümiert, aber auch kühl. Am Gaumen sehr süßlich wirkende Frucht, vielleicht einen Tuck “over the top”, aber das wird Liebhaber finden. Wirkt im Antrunk fast wie ein Grenache - Süßwein aus Banyuls, aber dann schlägt die Mineralik im Abgang voll zurück und erinnert, dass wir auf Llicorella – Felsen stehen. Wird spalten wie die Musik von Pavlov’s Dog und das ist gut so. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Blind 2. Tag: Leicht offene, betörende Nase, verführerisch an der Nase, wie dann auch am Gaumen. Weibliche Sinnlichkeit, die packt und festhält. Eine nachhaltige, aber zärtliche Umklammerung, von der Mann sich nicht gern löst, weil er genießt. Sehr harmonisch, nichts ragt über, nichts stört. Elegant, aber mit Biss. Sehr schöne Länge. Großer Wein 95+/100 Th.

4. Tag (offen): Noble, wunderbar kühle, fruchtbetonte Nase. Alles sehr harmonisch und sich ineinander fügend. Ein Spaßwein auf sehr hohem Niveau, in dem man immer wieder neue Facetten entdecken kann. Für den in der Reihung von Mas Alta vergleichsweise weit unten stehenden Wein ist das in dem leichteren und finessebetonteren Jahrgangskontext schon ganz schön groß. Die Suche danach lohnt auch in 2008. Exzellente 94+/100 Th.

5. Tag (offen): Und wieder schwingt das Pendel hin zum großen Wein. Er baut nochmals Druck auf, bleibt aber ausgewogen. Beeindruckend. Große 95+/100 Th.

8. Tag (offen): Diese Standfestigkeit der Mas Alta Weine war mir bereits 2006 und 2007 aufgefallen. Der ist noch eine Woche später wie eine Eins im Glas. Beeindruckende Nase, genial ausgewogen am Gaumen, zeigt für 2008 erstaunlich viel Druck und Power, bleibt aber

auch kühl und sinnlich. Ein Multitalent. Wer auch nach einer Woche noch so da steht, darf sich mit Recht als groß bezeichnen. 95/100 Th.  
(01/2011)

Nachdem dieser Wein bei der Blindverkostung im Januar schon so überraschend gut war, betätigt diese Flasche die herausragende Qualität dieses zweitkleinsten Rotweines von Mas Alta. 94-95+/100 Th. (04/2011 im Weingut)

Bestätigt den Eindruck der Blindprobe vom Januar, ein wunderschöner Wein mit sehr gutem PGV. Auch für das Jahr 2008 ein fast schon großer Wein. 94+/100 Th. Exzellent.  
(04/2011)

Tag 1 (blind): Dunkles Granatrot mit schönem Funkeln. Offene, komplexe Nase, Holunder, Kräuter, Absinthkraut, rostiger Schiefer. Sehr mineralisch und gut zu trinken. Kühl und mit mittlerem Körper, baut aber auch etwas Druck am Gaumen auf. Zeigt aber auch den Alkohol mehr als die anderen Weine der Runde, sonst wäre er noch besser. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Fetttes Teil, legt an Fülle und Üppigkeit zu, viel Druck am Gaumen, fast etwas zu viel des Guten Aber er hat dennoch was Faszinierendes. Leider erneut etwas alkoholisch am Gaumen. 94,5+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Tag 4 (offen): Wuchtige Nase. Heißer Asphalt und Teer, viel Druck. Unverändert voll am Gaumen. Süßkirschen in Alkohol eingelegt, erinnert mich leicht an tschechisches KirschbowleKonzentrat. Für Liebhaber wuchtiger Weine bzw. im Winter am Kamin für Leute, die mit Glühwein nichts anfangen können. Sonst schwierig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Fett, speckig und mit vielen süßen Likörkirschen. Macht satt und dürfte polarisieren. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2017)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon von Schiefer und Kalksteinkonglomeratböden; 16 Monate Fassausbau – Allier - Eiche  
Runde 1 (blind): Extrem mineralische Nase, rostige Schiefer und Erze, Kirsche und auch Preiselbeere, eher rotfruchtig. Am Gaumen einfach. Klar und geradeaus. Gut zu trinkender einfacher Basiswein ohne große Ansprüche, aber mit Spaß. Harmonisch. 91+/100 Sehr Guter Wein.

Feiner mineralischer Duft, startet etwas verhalten öffnet sich mit Luft dann aber mehr und mehr und wird zum Nasentier. Am Gaumen dichte Mineralik mit feiner Kirschfrucht und dunkler Schokolade. Feiner langer Abgang. 93+ VP

Runde 2 (blind): Dunkelt in der Nase etwas nach. Warm und voll, aber auch einfach, gut trinkig, unverändert zur 1. Runde. 91+/100 Sehr Guter Wein.

Feiner Duft, am Gaumen sehr betörend, bestätigt sich. 93 + VP

Runde 3 (offen): Legt heute am Gaumen deutlich zu, wird runder und etwas tiefer in der Aromatik. Recht gut zu trinken. Klar und geradeaus und in bester Harmonie. Sehr elegant und ausgewogen. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Startet wiederum etwas verhalten, sehr feine Nase, legt mit Luft deutlich zu, wunderbare Mineralik. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, sehr mineralisch, feiner Extrakt, aber auch noch reichlich Säure, wirkt noch sehr jugendlich. 92+ VP  
(10/2018)

### **Cirerets; 2008 rot;**

50% alte Carignan, 50% Grenache. Einladender, parfümierter Duft, beinahe sexy und sehr typisch Carignan. Explodiert am Gaumen und nimmt diesen dann komplett gefangen. Kompott aus reifen Brombeeren, dazu Garriguekräuter und Pfeffer. Spielt sich weit nach vorn in die Liga der Weltklasseweine. 97+/100 Th.

92+ VP  
(05/2010)

Aber was für ein geniales Teil ist der 2008er Cirerets - bereits zur Fira letztes Jahr hob ich den Zeigefinger: "Leute, unterschätzt mir diesen Wein, dieses neue Baby nicht!" Einer der sicher komplexesten Weine in 2008. 97+/100 Th.  
(04/2011)

Auch dieser Wein bestätigt sowohl den Eindruck von der Fira im letzten Jahr als auch den vom Vor-Ort Besuch vor einigen Tagen. Ein sehr tiefer Wein, der schon in der Liga der Größten mitspielt. 97/100 Th.  
(04/2011)

### **La Basseta; 2008 rot;**

Etwas lauter im Duft als der Cirerets. Ein sehr komplexer und vielschichtiger Riechraum, dessen Nase schon allein eine Gänsehaut verursacht. Aber auch am Gaumen ein emotionaler Geschichtenerzähler... Eine der Spitzen des Jahrganges. 98-99+/100 Th.

94+ VP (05/2010)

Mein Favorit für die Jahrgangsspitze unter allen an den zwei Verkostungstagen probierten Weinen des Jahrgangs 2008. Ein völlig einnehmender Wein, in dem man sich versenken möchte. Weltklasse. 98+/100 Th.  
(05/2010)

Blind 1. Tag: Sehr tiefe, dunkle Nase, Waldfruchtlikör, etwas puristischer. Zeigt Tiefe, erinnert an Cognac, aber auch an Schlamm. Am Gaumen unerwartete Kraft, Bitterschokolade, erneut Likör. Sehr süßlich und dicht, Kraft, aber auch Ansätze zur Eleganz. Lang und intensiv, für den Jahrgang sehr stoffig. Etwas von Mas Alta? 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Schwarze, dichte Nase, noch etwas kompakter als der zuvor verkostete Wein. Ein Riechraum mit reifer, süßlicher Frucht. Carignanbetont, voll und kräftig am Gaumen. Voller und mit mehr Kraft als die Masse der 2008er. Eine Spitze aus Porrera oder etwas aus La Vilella Alta. 97+/100 Th. Weltklasse.

4. Tag (offen verkostet): Üppige und verführerische Nase, Schwarz und reif, voller Kraft und sehr saftig. Weniger süß als am 2. Tag, daher insgesamt wieder etwas mehr Trinkspaß. Den Gaumen auskleidender mineralisch frischer Abgang. 96+/100 Th. Großer Wein.

8. Tag (offen verkostet): Der nächste Nasen-Spätstarter... Heute ekstatisch wild, exotisch, anspringend und vielschichtig, am Gaumen ebenso spielend, zeigt jetzt nochmals eine Steigerung. Das überrascht den Mas Alta – Kenner nicht wirklich, nur wäre man bei dem nicht einfachen Jahrgang vielleicht reservierter gewesen. Kein Grund zur Sorge, der Basseta hängt sich ganz hoch. Sehr komplex und vielschichtig, sehr exotisch, mittlerer Körper und wahrhaft Finesse zeigend. 97,5+/100 Th. Weltklassewein.

14. Tag (offen verkostet): Zwei Wochen ist die Flasche offen und es ist kein Ende abzusehen – in dem Falle muss ich sagen, dass die Flasche leider leer ist... Legt nochmals ein Schippchen auf und geht sehr weit oben über die Ziellinie. 98+/100 Th. Weltklassewein. (07/2011)

### **La Creu Alta; 2008 rot;**

Blind 1. Tag: Tiefe sexy Nase, verspricht viel, zeigt Kraft und ist bereits harmonisch. Am Gaumen expressiv und eleganter als Wein 6, aber der zweite mit ausreichend Kraftpolster. Ganz großes Kino. Der zweite Wein von Mas Alta? 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind 2. Tag: Dunkle, recht süße noble Nase, auch am Gaumen eine sehr süße reife Frucht, die beinahe untypisch für 2008 ist, balanciert mit nicht zu massiver, aber dennoch spürbarer Mineralik. Elegant und lang. 95+ Th. Groß.

5. Tag (offen verkostet): Tolle und immer besser werdende Performance, tiefe, dunkle, süßliche Nase, am Gaumen perfekt balanciert, zeigt, Kraft, Vielschichtigkeit, aber auch Finesse. Wie üblich ein Spätstarter. Heute mit Gänsehaut! 98+/100 Th. Weltklassewein.

10. Tag (offen verkostet): Noch immer mit Gänsehaut und größtem Trinkspaß! Superlangstreckenläufer. 98+/100 Th. Weltklassewein.

14. Tag (offen verkostet): Auch hier geht es in Linie zum Basseta, auch er packt sein Schippchen nach zwei Wochen noch einmal auf. Nahe der Perfektion, zum Basseta eine Spur tiefer und eleganter. Sehr nobel. 99+/100 Th. Weltklassewein. (07/2011)

### **Artigas Blanc; 2009 weiß;**

40% Grenache Blanc; 10% Pedro Ximenis; 50% Macabeu. Schöne Frische, offene und sehr fruchtbetonte Nase. Süße reife Frucht und sehr ausgewogen am Gaumen. Groß. 95+/100 Th.

92+ VP  
(04/2010)

### **Artigas; 2009 rot;**

Extrem dichte Frucht am Gaumen, konzentriert, sehr beeindruckend 94+ VP  
(05/2011)

70% Grenache, 20% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon.  
Schöne betonte Frucht, kraftvoll und üppig – ein schöner Vertreter seines Jahrganges mit reifer Frucht und Tiefe, sehr ausgewogen und mit Sexappeal. 95+/100 Th. Großer Wein.

(09/2013)

14,5°; Carignan, Grenache und Cabernet Sauvignon von Schieferböden; 16 Monate in Fässern aus Allier- und Tronçais-Eiche gereift; unter Aufsicht von Michel Tardieu und Philippe Cambie hergestellt.

Tag 1 (Blind): Dunkle, sexy Nase, am Gaumen noch etwas stärker als in der Nase, gut ausbalanciert und mit wunderbarer Mineralik. Großes Kino. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Dichte, feinfruchtige Nase. Volle Frucht, geniale Länge, harmonisch, dicht und zupackend.  
97+ VP

Tag 2: In der Nase ein wenig stärker als am ersten Tag, aber sonst insgesamt ein klein wenig schwächer – dennoch immer noch ein ganz großer Wein. Wieder ein Preis – Leistungs – Hammer, viel Priorat für's Geld. 96+/100 Th. Großer Wein.

Betörende Nase, am Gaumen sehr dicht, würzig, sehr animierende Frucht. Schöne Länge.  
95+ VP

Tag 7: Läßt auch heute nichts anbrennen. Sehr weich und elegant, grenachebetont. Anspringend in der Nase, leicht explosiv am Gaumen. Elegante Fülle, eher Rokoko als Barock.  
96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Auch dieser Wein begeistert bis zum letzten Glas und zeigt, dass er nicht zu Unrecht so weit vorn gelandet ist. Sehr elegant und harmonisch, aber auch mit Tiefgang. Immer noch groß, wenn gleich auch ein Quentchen hinter dem zuvor rückverkosteten Clos Penat. Insgesamt der vielleicht bislang beste Artigas – Jahrgang. Insider wissen jedoch schon lange, dass dieser Wein stets für Überraschungen gut ist. 95+/100 Th. Großer Wein.

(10/2013)

14,5°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Allier – Eiche.

Blind Runde 1: Betörender, tiefer nobler Duft, der Carignan ankündigt. Offen und sehr einladend. Was für eine Tiefe und Frische am Gaumen. Das ist einem derartigen Zustand schon ganz knapp vor der Perfektion. Kraft und Eleganz in bester Harmonie. Er definiert sich in allen Dimensionen. Grandios und beeindruckend. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Er wirkt heute in der Nase etwas verschlossener, gehört aber immer noch zu den Großen. Komplex mit wabernden Noten, sehr wandelbar, ein Erzähl – Wein. Dunkel und nobel, auch wenn er gegenüber der Begeisterung in der ersten Blindrunde abfällt. Sehr ausgewogen, elegant, frisch und tief. 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 1: Schwarzrot. Leicht offene dunkle und noble Nase. Am Gaumen sehr harmonisch und ausgewogen, üppige, reife dunkle Frucht mit schöner Frische und passabler Fuchtsüße. Zeigt Druck am Gaumen, ist aber zugleich auch elegant und hat Tiefe 95+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 7: Bestens ausbalanciert. Am Gaumen tief und mit Druck. Die Mineralik und das Tannin verweisen darauf, dass der Wein noch recht jung ist. Hier tut keine Eile not, auch wenn er mehr und mehr Spaß macht. 96+/100 Th. Großer Wein.

(02/2017)

Tag 1: Dunkel und voll in der Nase, wie auch am Gaumen. Eine süße, reife Frucht, schön ausbalanciert und mit Druck. Dunkle Noten, reifes Obst und Kaffee. Genau das, was den Jahrgang ausmacht. Dicht und komplex, aber auch mit Finessen. Schöner als der 2011er zuletzt. Viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Unverändert zum Tag 1. Satt reife süße Frucht, sehr schöner 2009er Stil. Recht füllig, aber durch die Mineralik gut balanciert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert. Klasse Artigas – Jahrgang. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Brav und ausgeglichen. Immer noch der fülligste und imposanteste Wein im Flight. Aber es fehlt mir ein wenig die Spannung der vorherigen Tage 94+/100 Th. Exzellenter Wein. (08/2017)

14,5°; Grenache, Carignan und Cabernet Sauvignon von Schiefer- und Kalksteinkonglomeratböden; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Allier – Eiche.

Önologische Beratung durch Michel Tardieu und Philippe Cambie

Tag 1 (blind): Sehr dunkles, fast schwarzes Rot mit schönem Funkeln. Dunkle, sehr noble Nase. Mystisch, noch nicht ganz offen und etwas hinter einem Vorhang versteckt. Am Gaumen eine sehr schöne Frische, dazu eine reife, süße Frucht, verspielt. Ein Prototyp für den 2009er Jahrgang. Druck aufbauend, aber zugleich sexy. Langer, intensiver Nachhall. Baut sich am Gaumen sehr schön auf, zeigt aber auch Eleganz und Finessen. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Offen und sehr animierend, das große Kino bereits in der Nase. Sehr harmonisch dann auch am Gaumen, elegant und finessebetont, eine wunderbare Frische. Eine mineralische Faust im Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5 (offen): Immer noch großartig, aber mit etwas weniger Spannung als in den Blindproben. Er muss die Besten jetzt etwas ziehen lassen. Dunkle noble Aromatik, sehr harmonisch. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 14 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Sehr ausgewogen und harmonisch. Hat aber nicht mehr den „Biss“, den er in den Blindproben hatte. 96+/100 Th. (09/2018)

### **Cirerets; 2009 rot;**

Beindruckende Nase, feiner und harmonischer als der Artigas begeistert mich der Cirerets zum ersten Mal vollkommen. Genial.

Für mich der bisher beste Jahrgang dieses Weins. 96 + VP  
(05/2011)

14,5°; Carignan und Grenache von Schieferböden; 16 Monate in Fässern aus Allier- und Tronçais-Eiche gereift; unter Aufsicht von Michel Tardieu und Philippe Cambie hergestellt.

Tag 1 (Blind): Nicht ganz offene schwarze Nase, nobel und tief. Auch am Gaumen eine süßliche und dunkle Frucht, harmonisch und voll. Baut am Gaumen Druck auf, zeigt aber auch Eleganz. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Tiefe, dunkle Nase. Am Gaumen dichte Frucht, elegant, feiner langer Abgang. 94+ VP

Tag 2: Heute eine wunderschön offene Nase, am Gaumen mit mustergültiger Harmonie, weich, aber dennoch mineralisch. Schöne Länge. Macht viel Trinkspaß, gibt aber auch noch nicht alles preis. Hat für mich deutlich zugelegt zum ersten Tag. 96+/100 Th. Großer Wein.

Nobler Duft, schöne Mineralik, am Gaumen zupackend, schöne Frucht, feines Tannin, sehr schöne Länge. 95+ VP

Tag 6: Offen, dunkel und vor allem brombeerig in der Nase, am Gaumen sehr ausgewogen mit dunkler süßlicher Frucht. Bleibt auch nach 6 Tagen auf der am 2. Tag erreichten Höhe. 96+/100 Th. Großer Wein

Tag 9: Üppige, dunkle Nase, sehr typisch für La Vilella Alta-Weine. Auch am Gaumen dunkel, Pralinen, bittere Schokolade, Schwarzwälder Kirschtorte, reife, süße Frucht. Legt nochmals zu. Sehr voll am Gaumen, aber nicht ohne Eleganz. 96,5+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

(10/2013)

### **La Basseta; 2009 rot;**

Sehr elegante Nase, ganz groß! Sehr konzentriert am Gaumen, fast ein Tick zu viel für mich, aber schön gemacht. Meditationswein. 95+ VP

(05/2011)

14,5°; Carignan und Grenache und Syrah von Schieferböden; 16 Monate in Fässern aus Allier- und Tronçais-Eiche gereift; unter Aufsicht von Michel Tardieu und Philippe Cambie hergestellt.

Tag 1 (Blind): Tiefer Nasentraum und Kaffee ohne Ende. Süße Frucht, sehr ausgewogen und harmonisch, sündiger Stoff. Bricht im Abgang etwas weg und kehrt dann ganz sanft mit einer Ladung Tannin zurück. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Vielleicht das Nasentier der ganzen Probe. Killer! Am Gaumen dicht, viel Power, süße Frucht, elegant, hält nicht ganz, was die Nase verspricht, sonst hätten wir hier 100 VP! 97+ VP

Tag 2: Kaffeepause! Dazu reichen wir leicht geröstete Haselnüsse und Mandeln. Nach dieser Monsternase macht auch der Gaumen keine Gefangenen. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Sehr nobler Duft, Kaffee, Tapenade, geröstete Mandeln. Dicht und großartig am Gaumen, nobel, schwarze Frucht, sehr fein und elegant. 97+ VP

Tag 8: Noch immer ein knisternder, tiefer, komplexer und vielschichtiger Duft, sehr einladend. Am Gaumen atemberaubend voll und tief, bei aller Komplexität nicht ohne Eleganz. Hier sind Naturgewalten am Werk. Unveränderte Bewertung zur 2.

Runde.98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 11: Dreht noch mal auf und legt weiter zu. Das ist der übliche Langstreckenläufer, der am Ende noch Reserven für einen Sprint hat. Genialer Wein durch sein explosives Feuerwerk der Aromen. 99+/100 Th. Weltklassewein.

(10/2013)

**La Creu Alta; 2009 rot;**

Flasche noch ohne Rücketikett.

Tag 1 (Blind): Geniale Nase, kompakt, tief und wandelbar – eine Gothic – Lady von größter Schönheit. Ein nahezu mystischer Wein, bei dem ich nicht weiß, wo ich noch irgendetwas abziehen soll. Dieser Wein treibt einem Tränen der Sehnsucht in die Augen... Wahrlich alles stimmt hier. 100/100 Th. Perfekter Wein.

Geniale Nase, Schiefer, betörende Frucht, am Gaumen super animierend, dicht, genialer Stoff. 96+ VP

Tag 2: Auch am zweiten Tag gibt es überhaupt keinen Grund für mich, mit der Wertung nach unten zu gehen...100/100 Th. Perfekter Wein.

Dichte, mineralische Nase, baut sich toll im Glas auf. Am Gaumen sehr dicht und wunderbar elegant, messerscharfe Mineralik, großartiger Wein mit genialem Trinkfluss und betörendem Duft des leeren Glases. Priorat, wie ich es liebe! 98+ VP

Tag 8: Eine Wahnsinnsnase, aber auch am Gaumen „das ganze Programm“. Dennoch heute nicht (mehr?) ganz die 100. Etwas zu viel der Bitterschokolade, aber das sagt nur der, der sich überfressen hat... 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12: Setzt sich bei den Weinen fest, die ganz, ganz nah der Perfektion stehen. Heute aber nicht besser als die anderen wenigen Kandidaten in dieser Liga. Gigantische Länge. 99+/100 Th. Weltklassewein.

(10/2013)

**Els Pics; 2010 rot;**

Einfach und fruchtbetont, nicht mehr so rustikal wie in früheren Jahrgängen, schöner Mix aus Frucht und Mineralik, beißt noch ein wenig auf der Zunge, aber das schleift sich noch weg.

91+/100 Th. Sehr gut.

(05/2012)

**Artigas; 2010 rot;**

Noch etwas verschlossen in der Nase im Moment, explodiert aber dann förmlich am Gaumen, baut Druck auf und zeigt sich wie schon in den Jahren zuvor als großer Kleiner. Enttäuscht keinesfalls – fällt auf keinen Fall stark gegen frühere Jahre ab, auch wenn das in Amerika anders gesehen werden will... Nach wie vor eine Referenz auch hinsichtlich des PGV.

94-95+/100 Th. Exzellent bis groß.

(05/2012)

15,5°; Grenache, Cabernet Sauvignon und Carignan von Llicorella und Argilo Calcaire Böden; 16 Monate in Fässern aus französischer Eiche (Allier & Tronçais) ausgebaut.

Beratende Önologen: Michel Tardieu und Philippe Cambie.

Tag 1 (blind): Kirschige, klare Nase, enorme Kraft am Gaumen, zeigt sich leider alkoholisch und wirkt etwas brandig. Embruix?? 89/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (blind): Blickdichtes Schwarzrot, deutlich – sehr deutlich besser, tiefer und komplexer als am ersten Tag, das ist heute schon ganz großes Kino. 97/100 Th. Weltklassewein.

Tag 9: Sein Atem reicht nicht ganz so lang, er muss nun doch wieder im direkten Vergleich an den Cirerets abgeben. Aber es ist noch immer ein beeindruckender, gar großer Artigas. Tolles PGV. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 13: Jetzt im direkten Vergleich zum La Basseta muss er dann doch Federn lassen – nach fast zwei Wochen! Für sich genommen bleibt er ein immer noch exzellenter Wein, rund, ausdrucksstark und noch mit Tanninreserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(01/2014)

### **Cirerets; 2010 rot;**

Junge (15 Jahre) Grenache und alte (70 – 80 Jahre) Carignan. Ebenfalls erst leicht offen in der Nase, sehr nobel und mit schöner Würze, sehr schön ausbalanciert und rund, sehr fruchtbetont mit einer anfangs verhaltenen Mineralität, die erst im Abgang richtig raus kommt. 95-96+/100 Th. Groß.  
(05/2012)

60% Grenache (50 Jahre alt) und 40% Carignan (70 Jahre alt).  
Sehr rund und mittig. Eine fast seidige Eleganz und dennoch viel Power. Mineralischer Nachhall. Schokoladige Noten und langer Nachhall. Beeindruckt sehr. 97+/100 Th.  
Weltklassewein  
(09/2013)

Tag 2 (blind): Super offene, animierende Nase - ein super Nasentier sozusagen. Aber auch am Gaumen sündig, animierend und tief. Ausgewogen mit schönem Potential, aber auch etwas gefällig. Leicht süße opulente Frucht, mineralischer Abgang. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (blind): Unverändert zur ersten Runde, großer Wein seines Jahrganges, der sich aber doch von dem einen oder anderen überholen lassen muss. Aber das schmälert seine eigene Größe überhaupt nicht. 95/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Kraft, Süße, Druck am Gaumen, tolle Länge. Er zeigt, dass er zu Recht in dieser Verkostung so weit vorn gelandet ist. Ein monumentaler Cirerets, der noch mal deutlich zulegen kann. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 16: Bestätigt voll und ganz den Eindruck der 3. Runde – ganz großes Priorat-Kino. Wow! 97/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2014)

Bestätigt den Eindruck vom Beginn dieses Jahres. Gehört zu den Top-Werten des Jahrgangs. Ganz großes Kino und schöner Probenabschluß. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2014)

14,5°; Carignan und Grenache; 16 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche (Allier und Tronçais); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (blind): Noch etwas verschlossen. Dunkle Frucht. Am Gaumen mittlerer Körper, der aber mit Luft zulegt und konzentrierter wird. Ausgewogen und gut zu trinken, es dominieren Brombeeren. Sanfter Nachhall, ausgewogen und harmonisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Offene, elegante Nase, dunkel, schöne Balance am Gaumen, auch hier dunkle Noten, rund. Schöner langer Nachhall mit frischer Schiefermineralik. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen) : Sehr elegant und verführerisch, legt in der Nase und auch am Gaumen nochmals zu, kühl und nobel, eine zärtliche Verführung. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 14 (offen) : Legt inzwischen an Kraft und Tiefe zu, ohne aber dabei an Eleganz einzubüßen. Qualitativ auf der Höhe der 3. Runde. Ein Muster seines Jahrganges und (immer noch?) weniger verschlossen als viele andere große Weine aus 2010. Behält aber deutlichen Abstand zum 2012er im direkten Vergleich. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(03/2015)

Schöne schokoladige Noten, voll, rund und harmonisch. Überzeugt erneut auf der ganzen Linie. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2015)

### **La Basseta; 2010 rot;**

Wer jetzt Angst hat, hier würde irgendwas anbrennen oder der Jahrgang würde hinten runter fallen, der kann aufatmen. Natürlich schließt auch der Basseta an die Vorgängerjahre nahtlos an, ein wunderbar tiefer und expressiver Wein, der mit einer wunderbaren Tanninstruktur überzeugt und den wir dort verorten, wo er hingehört – in die Gruppe der Weltklasseweine. Wunderbar langer Nachhall. 97-98+/100 Th.  
(05/2012)

100% Grenache. Sehr dunkel in der Farbe, in der Nase noch recht verhalten. Sehr konzentriert, am Gaumen explodierende Aromen, für den Jahrgang recht süß, aber nicht überreif. Dazu eine schöne Frische, rund, geschmeidig, zugänglich und verführerisch bei dunklen Aromen mit Schwarzkirsche-Dominanz. Startet zunächst auf Augenhöhe mit dem Cirerets, aber der Kenner weiß, dass so ein junger Basseta immer erst ein paar Tage Luft will, ehe er den ganzen Rest zeigt. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(09/2013)

Tag 2 (blind): Schöne offene Nase, dunkel, wird dann aber auch alkoholisch und schwer. Am Gaumen, schokoladig, Porrera oder La Vilella Alta? Recht süßlicher Eindruck, wenig Eleganz, aber eine schöne Länge. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (blind): Dunkle Nase, am Gaumen sehr süßlich, dazu aber eine brachiale Mineralik. Hat sich noch nicht ganz gefunden. Reklamiert Zeit für sich. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Unverändert hinsichtlich der Wertung. Wenngleich jetzt rund und harmonisch. Aber ohne die Tiefe, die ich sonst aus anderen Jahren von dem Wein kenne. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 13: Heute großer Nasenduchbruch!!! Noch nicht all zu üppig, aber von charakturvoller, würzig – exotischer Aromatik. Auch am Gaumen seriöser, nicht mehr so vordergründig süßlich, sondern viel komplexer. Druck am Gaumen. Heute ein regelrechter Sprung nach oben – ins Land der rassigen Weine... Schade, dass er so ein Spätstarter ist. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(01/2014)

Schöne würzige Noten, voll am Gaumen, sehr kräftig und tief, viel Kraft, viel Fett, eine wahre Granate. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2015)

### **Partida Les Bassetes, 2010 rot;**

Ein Vi de la Finca de Basseta, 100% Selektierte Grenache aus einer Parzelle, nur ein Fass, wird es nur in Magnumflaschen geben.  
Sensationeller Gaumen, die Aromen fahren Kettenkarussell, will ganz weit oben landen und er ist jetzt schon nahe der Perfektion. Eine gute Überraschung, hier erstmals präsentiert. Leider extrem limitiert und noch nicht im Verkauf. 99+/100 Th. Weltklassewein.  
(05/2014)

### **Creu Alta; 2010 rot;**

In der Nase noch recht verschlossen, was aber bei einer frisch geöffneten Flasche normal ist. Das ist ein schlafendes Baby, aber ganz nobel eingekleidet. Es hauchen immer wieder Aromen durch, die sich wie in früheren Jahren immer weiter in der Lautstärke hoch ziehen. Das ist kein 3 Minuten Popsong, das ist ein Stück, welches sich über die ganze Plattenseite entwickelt und dabei nie langweilig wird. Am Gaumen geht sofort die Post ab, der Wein nimmt sofort gefangen und macht sprachlos. Zeigt Kraft, zeigt Finesse, total ausbalanciert, klar und tief, toller Nachhall. Ganz großer emotionaler Mehrteiler – sehr einnehmend. 99+/100 Th. Weltklassewein. Setzt sich sofort an die Spitze des Tages bislang und wer kann hier oben noch mitspielen? Sehr wenige mit Sicherheit.  
(05/2012)

Tag 2 (blind): Schwarzfruchtige Nase, leicht verschleiert, macht dann aber deutlich auf und wird immer rockiger. Faszinierend am Gaumen, reife dunkle, süße Frucht, Bitterschokolade. Tief.  
97/100 Th. Weltklassewein

Tag 4 (blind): Ein verdienter Sieger der Blindprobenrunden! Klassewein! Überzeugt auch in diesem nicht so einfachen Jahr von Beginn an. Gänsehaut! 98,5/100 Th. Weltklassewein.

Tag 6: Nach wie vor souverän ganz vorn. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 17: Nicht mehr ganz so expressiv wie in den Runden zuvor, aber expressiv genug um vorn zu bleiben. 97,5+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2014)

### **Els Pics; 2011 rot;**

15°

Tag 1: Offene Nase, Kirschen in Alkohol, nasser, warmer Schiefer. Am Gaumen voll, aber durchaus harmonisch. Mit Spaß zu trinken. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Sanft und harmonisch, von angenehmer Fülle. Kann insgesamt durch seinen Eindruck am Gaumen und auch bei der Eleganz noch mal ein wenig zulegen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Fällt wieder auf das Niveau des ersten Tages zurück. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4: Wieder besser. Reife, volle Frucht, dazu einige Kräuternoten (Wermouth) in der Nase, die sich auch am Gaumen bestätigen. Sehr trinkig, hat aber auch noch Potential. Bester Els Pics bislang? 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 5: Unverändert zum Vortag. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.  
(08/2013)

### **Artigas; 2011 rot;**

Powernase, Powerfrucht mit schöner Mineralik am Gaumen. Sehr gut. 93+ VP  
(05/2013)

70% Grenache, 20% Carignan, 10 % Cabernet Sauvignon von 10 bis 30 Jahre alten Reben. Etwas exotische Note und von guter Struktur, am Gaumen viel Frische und eine gut ausgewogene Mineralik, schöne Balance aller Komponenten. Trotz 15,5° wirkt er nicht all zu schwer. Solide wie gewohnt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(11/2014)

15,5°

Tag 1 (offen): Schwarzrot mit funkelnem Kern. Offene dunkle Nase, sehr harmonisch und ausgewogen. Ist bereits sehr gut zu trinken. In sich ruhender Wein, der ein Lächeln hervor zaubert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Erst leicht offene Nase. Am Gaumen ausgewogen, eher leicht, verspielt und fruchtbetont bei leichtem bis mittlerem Körper. Sehr trinkig. Süße reife Frucht, leicht mineralischer Abgang. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Heute deutlich offener in der Nase, am Gaumen vom Stil her wie in der ersten Blindprobe, aber deutlich expressiver und mit mehr Tiefe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): Wunderbar klar und ausgewogen, schließt an die erste Runde und die 2. Blindrunde an. Sehr viel Trinkspaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(07/2016)

15,5°; aus Weinbergspartellen der Gemarkung La Vilella Alta in 300 bis 650 m Höhe; unter önologischer Beratung durch Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert  
Blind Runde 1: Undurchdringliches Schwarzrot, warme, volle Nase, voll und wuchtig am Gaumen. Süße, reife schwarze Frucht, ausgewogen, aber auch recht füllig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindprobe. Schon recht üppig und schwer, jedoch hat er mehr Muskeln als Fett. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Verbessert sich am Gaumen, wird harmonischer und wirkt heute weniger wuchtig. Alles in guter Balance. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Jetzt geschliffener und glatter, weniger wuchtig und in guter Balance. Er möchte vielleicht einfach nur noch eine Weile Ruhe im Keller .

Momentan nicht in Bestform, wenn man ihn schon besser hatte. Warten. 94+/100 Th.  
Exzellenter Wein.  
(08/2017)

### **Cirerets; 2011 rot;**

Zwar noch im Vorbeigehen verkostet, aber es steht nichts mehr weiter dazu da außer  
94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Power, Power, Power - dabei jedoch viel Eleganz und Vielschichtigkeit. Schöne Länge.  
95+ VP  
(05/2013)

50% Carignan, 50 % Syrah von 10 bis 30 Jahre alten Reben. In diesem Jahr finden wir hier  
auch die sonst für den Creu Alta bestimmten Trauben drin.  
Schöne verführerische Nase, wirkt für das Jahr recht kühl und frisch am Gaumen, explodiert  
dort dann förmlich, tolle Länge. Faszinierend! 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

Zu Hause nachverkostet am Tag 10: Dunkle, parfümierte Nase, nobel und recht offen, wirkt  
recht kühl für das Jahr. Am Gaumen dunkle Fruchtaromen, reife Brombeeren, voll und  
explosiv am Gaumen. Sehr schön wieder einmal.  
96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11: Wie auch am Vortag. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(11/2014)

### **La Basseta; 2011 rot;**

Offene, sehr sanfte Nase, sehr elegant und ausgewogen. Am Gaumen noch etwas jung und  
ungestüm wirkend mit viel Tannin. Braucht Zeit, in dieser Kurzaufnahme nicht besser als der  
Cirerets, nur anders und mit vielleicht mehr Potential. 96-97+/100 Th. Großer bis  
Weltklassewein.  
(11/2014)

### **Artigas Blanc; 2012 weiß;**

14,5°; Grenache Blanc, Macabeo und Pedro Ximénez, 6 Monate in Barriques aus  
französischer Allier – Eiche ausgebaut. Michel Tardieu und Philippe Cambie zeichnen  
önologisch verantwortlich.

Sehr schöner Wein, zeigt Ausdruck, Kraft und Tiefe und kann sich bei den hier verkosteten  
Weinen weit nach oben katapultieren. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tolle Nase. enorm am Gaumen, ein ganzer Strauß voll Aromen, vielschichtig mit großartiger  
Länge. 92 VP  
(05/2013)

Tag 1: Voll und füllig in der Nase, aber auch brav und gesetzt wirkend, am Gaumen explosiv,  
aber auch mit schöner Eleganz. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Unverändert groß und komplex im Duft und in den Aromen. Sehr voll, zugleich mit  
viel Frische. Lang. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 10: Unverändert groß. Geschliffen und balanciert. 95/100 Th. Großer Wein.  
(03/2014)

**Artigas; 2012 rot;**

15,5°; aus verschiedenen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta, zwischen 300 und 650 m hoch gelegen. Unter önologischer Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie.

Tag 1: Dunkle, leicht offene Nase, viele Brombeeren, reif und mit leichter Fruchtsüße. Recht voll am Gaumen, sehr ausgewogen und mit gutem Potential. Sehr mineralischer Nachhall. Harmonisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Bestätigt den Eindruck des 1. Tages, bringt aber noch viel Potential mit und könnte sich noch weiter verbessern. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Zeigt sich heute schon groß. Sehr harmonisch, noch runder und tiefer als zu Beginn. Sehr solider Wert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Bestätigt den Eindruck der 3. Runde. Zeigt Druck und Tiefe. Erneut hat dieser Wein ein grandioses Preis-Genuss-Verhältnis. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(01/2015)

15,5°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (offen als Eichwein): Erst leicht offene Nase, süßliche, reife Frucht. Gefällig, aber mit Tiefe und fast schon mit Finesse, wird am Gaumen dann immer voller. Ein schöner mineralischer Nachhall als Gegenpol zur fruchtigen Süße. Samtenes Tannin. Trinkig. Wird mit Luft immer voller und komplexer, explodiert dann fast schon. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (offen): Offene noble Nase, viel Schiefermineralik. Am Gaumen eine süße dunkle Frucht und viel Frische. Bestätigt den Eindruck der ersten Runde und ist erneut groß. Muss aber heute dennoch andere ziehen lassen, die inzwischen mehr Gas geben. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen) Grandiose Nase, sehr tief und voll. Auch am Gaumen überzeugt er noch etwas mehr als in den ersten beiden Runden. Klar und tief mit komplexer Aromenpalette. Grandioses PGV. Man gewöhnt sich jedes Jahr an diese zuverlässige Qualität. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 13 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Bis zum Schluß sehr beeindruckend. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(03/2015)

15,5°; Trauben aus kleinen Rebbergen auf Schieferböden in der Gemarkung La Vilella Alta, zwischen 300 und 650 m hoch gelegen; önologische Beratung durch Michel Tardieu und Philippe Cambie

Blind Runde 1: Dunkle, noble und sehr komplexe Nase, animierend und „flauschig“, wird mit Luft immer schöner. Am Gaumen elegant und tief, schlägt mit dem Schlürfen ein aromatisches Pfauenrad und beeindruckt. Mineralischer Nachhall und eine schöne Frische. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Zeigt heute mehr Tannin und verschließt sich, offenbart aber großes Potential. Eine mineralische Faust im Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 1 (offen): Dunkle Noten, schwarz und mysteriös. Langer, intensiv mineralischer Nachhall. In der Nase wie auch am Gaumen offen und betörend, ein schöner und sehr frischer „Black-wine“. Ausgewogen und mit deutlich schiefziger Note. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Sehr voll und kraftbetont, typisch für Wein aus La Vilella Alta. Insgesamt unverändert zu Tag 1. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7 (offen): Noch immer deutliche Kraft und Tiefe. Unverändert und mit viel Tannin. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(11/2017)

### **Cirerets; 2012 rot;**

45% Grenache, 55% Carignan. Spricht sehr an, hat Fülle und Volumen, eine sehr schöne Nase mit vollem üppigem Duft und toller Aromatik. Sehr ausgewogen, kleidet den Gaumen voll aus, schöne Eleganz, langer Nachhall, rassiges, fast seidiges Tannin. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2014)

14,5°; aus verschiedenen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta, zwischen 300 und 650 m hoch gelegen. Unter önologischer Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie.

Tag 1: Anfangs verschlossen, wird dann mit Luft immer nobler und öffnet sich langsam. Ein tiefer See, dichte schwarze Aromatik, sehr kompakt. Auch am Gaumen zeigt er sich so, hier sehr ausgewogen mit schöner süßer Frucht. Tolle Länge. Erneut ein beeindruckender großer Cirerets und ein sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. Wird mit Luft immer voller, süßer und tiefer. Das macht schon gleich zu Beginn viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Legt deutlich zu, gewinnt weiter an Tiefe und Struktur, wunderbarer langer Nachhall. Verführerisch. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Wie in der 2. Runde, sehr schmeichelnd und elegant. Exotisch und mit langem Nachhall. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 6: Bleibt auf der Höhe des 2. und 4. Tages. Viel Spaß für noch relativ kleines Geld. Erneut zu empfehlen. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2015)

15°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (blind): Noble, offene Nase, am Gaumen frisch, voll und konzentriert, süßliche, sehr noble Frucht. Ausgewogen und lang. Knaller! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Eine am Rad drehende offene Nase, tief und animierend. Am Gaumen ebenso. Gothic trifft Heavy Metal. Der bislang vielleicht beste Cirerets – das ist ganz großes Kino. Was für ein Knaller! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Geht ebenso wie die anderen an diesem Tag rückverkosteten Weine ein wenig zurück – vielleicht liegt das auch am Tag und weniger am Wein?. Dennoch ist das nur eine

kleine Delle, kein wirklicher Verschuß. Und er passt sich ein in die Reihung und ist nach wie vor sehr groß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 14 (offen): Wieder verbessert zur 3. Runde - expressiver und offener. Tiefer und aromatischer als der 2010er Cirerets im direkten Vergleich. Tolle Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.

*(03/2015)*

15°; Trauben aus verschiedenen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta, Höhenlagen zwischen 300 und 650 m; önologische Beratung durch Michel Tardieu und Philippe Cambie  
Tag 1: Dichte, üppige schwarze Nase, jede Menge Mokka und Bitterschokolade auf dunkel – schwarzer reifer Frucht. Baut Druck auf und schlägt am Gaumen ein Pfauenrad, zugleich aber auch elegant und frisch. Ganz großes Kino: Komplex und vielschichtig – ein grandioser Erlebniswein. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Unverändert, eine Bestätigung für diesen Ausnahme-Cirerets. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Büßt ein klein wenig an Spannung ein, aber das ist Meckern auf Weltklasseniveau. Liegt in der 3. Runde mit dem Somni gleichauf. 97+/100 Th. Weltklassewein.

*(11/2018)*

### **La Basseta; 2012 rot;**

80% Grenache, 20% Carignan. Sehr nobler Duft, noch etwas verhalten. Am Gaumen wunderbar voll, gaumenauskleidend und sehr aromatisch und parfümiert. Schließt an andere frühere große Jahrgänge an. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

*(05/2014)*

(noch ohne Rücketikett)

Tag 1: Exotische dunkle, recht offene Nase. Gothic pur, viel Extrakt. Süße und reife dunkle Frucht, ein Stoff zum Kauen. Aber bei all dieser Stoffigkeit dennoch auch viel Finesse und Eleganz. Baut Druck auf, bleibt aber zugleich in völliger Harmonie. Schon sehr trinkig. Ein Schoko-Kaffee-Brombeer-Heidelbeer Nachhall. Unglaublich intensiv und lang. Ein Trinkdessert. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Legt wie auch der Cirerets ebenfalls zu. Fast schon beängstigend verführerisch heute. Eine Wahnsinnsnase, aber auch am Gaumen extrem starke Frauenpower. Dazu Strong Currents von Hector Zazou hören und zurücklehnen... 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Was für ein spannender La Basseta – der vielleicht Beste bislang? Ganz nah der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Inzwischen noch runder und harmonischer, mollig und anschmiegsam. Ganzkörpergänsehaut. 99+/100 Th. Weltklassewein.

*(01/2015)*

15,5°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (blind): Noble Nase, offen, dunkle Frucht, ein typischer Gothic-Wein, balanciert und tief. Baut Druck auf. Süßliche reife Frucht am Gaumen, schöne Länge. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Noble, erotische und tiefe Nase, elegant und betörend wie auch am Gaumen. Süße Frucht, exotisch, viel Mineralik. Großes Kino – ein Film von der wirklich großen und sinnlichen Liebe. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Auch der La Basseta ist heute am Gaumen top, aber in der Nase etwas verschlossener. Das gleicht sich unterm Strich aus. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15 (offen): Heute mit wunderbar offener Nase, beinahe verblüffend, was sich hier getan hat. Jetzt die beste Nase dieser Verkostung überhaupt. Am Gaumen eine süße, reife Frucht und viel Kaffee, sehr tief und wie der im direkten Vergleich getrunkene Creu Alta nahe der Perfektion. Ob er es ebenfalls dorthin schafft, das muss die Zeit zeigen. 99+/100 Th. Weltklassewein.

*(03/2015)*

### **La Creu Alta; 2012 rot;**

60% Carignan, 35% Syrah und 5% Grenache. Noch verschlossen, aber wunderbar ausbalanciert, insgesamt noch eine Stufe höher als der La Basseta, braucht aber noch Zeit. Superelegant, macht trotz seiner Jugend schon sehr viel Spaß. 98-99+/100 Th.

*(05/2014)*

(noch ohne Rücketikett)

Tag 1: Blickdicht. Betörende Nase, die sich aber dann etwas zur Kugel einrollt wie ein Igel. Dunkel, kompakt und nobel, mit viel Druck und Frische. Dabei aber auch eine volle, üppige dunkle Frucht. Mehr Extrakt als der Roquers de Samsó im direkten Vergleich, aber mit diesem ein hartes Rennen am ersten Tag fahrend. Hier ist ein Fotofinish nötig, aber er behält ganz knapp die Nase vorn. Blicke die Nase offen wie ganz zu Beginn, wäre es perfekt. 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Unverändernd tief und betörend. Ganz große Winzerkunst nahe der Perfektion. Diese kommt mit etwas Geduld sicher noch. 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Unverändert zu den vergangenen Runden. 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7: Auch wenn der La Basseta inzwischen fast herankommt, der allerhöchste Gipfel gebührt doch knapp dem La Creu Alta. Dort steht nun mal das Kreuz, auch wenn in diesem Jahr drei Mas Alta-Gipfel hoch über den Wolken stehen. Man fühlt sich wie bei der Bergtour über das Dreigestirn Petit Vignemale, Pointe La Chaussenque und Vignemale... Was für geniale Erlebnisweine! 99,5+/100 Th. Weltklassewein.

*(01/2015)*

15,2°; Trauben aus verschiedenen kleinen Parzellen der Gemarkung La Vilella Alta (300 bis 650 m hoch); unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (blind): Sehr dunkles violett-schwarz. Die Farbe kündigt Großes an, die Nase und dann der Gaumen werden nicht enttäuscht. Viel Druck, superkonzentriert, süßliche Frucht und bittere Schokolade, der Stoff macht Gänsehaut. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Üppiger erotischer Duft. Ein Nasentier. Süßliche Waldbeeren am Gaumen, sehr ausgewogen, aber auch noch sehr jung wirkend. Süße Sünde und mit einer tollen Tiefe, konzentriert und elegant. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Wirkt heute ebenfalls leicht verschlossener, vor allem in der Nase, vielleicht aber ist der Tag supoptimal, da es andere an diesem Tag rückverkostete Weine ebenso betraf. Am Gaumen dennoch ein Weltklassewein, er will daran nicht rütteln lassen. Aber es könnte hier noch viel, viel mehr kommen. Er will noch Zeit haben, um sich völlig entfalten zu können. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 15: Immer noch nicht völlig geöffnet in der Nase, aber das ist sein einziges Manko auf dem Weg zur Perfektion. Was für ein Glück am Gaumen! Tief und elegant. Es ist normal, dass er sich in dieser jugendlichen Phase nur ansatzweise zeigt, aber er macht die großartigsten Versprechen für die Zukunft. Macht Gänsehaut. Ist wie der La Bassetta, der ihm dieses Mal ganz knapp die Show stiehlt, ganz nah der Perfektion, wenn auch vom Stil her ganz anders als dieser. 99+/100 Th. Weltklassewein.

*(03/2015)*

### **Artigas Blanc; 2013 weiß;**

Schöne Frische, sehr ausbalanciert. Insgesamt erneut vielversprechend und sich selber treu. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(05/2014)*

Offene Nase, komplexer Duft, auch am Gaumen ein kompletter Spaß, natürlich noch sehr jung wirkend. Auffällige Bananen-Note, langer Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(11/2014)*

### **Els Pics; 2013 rot;**

Eine noch etwas verhaltene Nase, am Gaumen fruchtbetont und rund mit sanftem Nachhall. Einfach und unkompliziert zu trinkender Basiswein, Gutes Preis-Genuss-Verhältnis und bereits Trinkspaß. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

*(11/2014)*

Sehr schöne fruchtbetonte Nase, hat sich gegenüber dem letzten Herbst nochmals verbessert, schön rund. Überraschend gut, der beste Els Pics bislang, den ich kenne. Tolles Preis-Genuss Verhältnis. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(05/2015)*

15°

Tag 1 (offen): Holunder und Brombeeren in der offenen fruchtbetonten Nase. Geschliffen und offen, eine schöne dunkle Aromatik. Auch am Gaumen fruchtbetont, zugleich nobel und sehr rund. Macht viel Spaß. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Schöne offene Nase, einladend und animierend, sehr fruchtbetont, voll und geradeaus. Auch am Gaumen eine schöne eindrückliche Fruchtbombe. Unverändert gut – ein Basiswein auf sehr hohem Niveau. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen): Unverändert zur 2. Runde, eine dunkle Fruchtbombe. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 12 (offen): Unverändert, mit reifer, satter Frucht gesegnet. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(01/2016)*

**Bodegas Mas Alta; Artigas; Priorat – La Vilella Alta; 2013 rot;**

15°; 65% Grenache, 25% Carignan, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah auf Böden mit Schiefer, Kalkstein und Lehm; unter Beratung von Michel Tardieu und Philippe Cambie vinifiziert.

Tag 1 (Blind): Fast blickdichtes Schwarz. Betörend offene Nase, die mit Luft immer komplexer wird – am Ende eine schon fast perfekte Nase. Am Gaumen sehr ausgewogen und elegant, mineralisch im Abgang. Süßliche, reife schwarze Früchte in Überfülle. Noch sehr jung, aber zugleich sehr vielversprechend wirkend. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Offene betörende Nase, dicht, voll und mineralisch. Viel Spaß im Glas mit der süßen reifen Frucht. Bestätigt aber das ganz hohe Niveau des ersten Tages nicht ganz, er ist heute etwas weniger komplex und vielschichtig wie in der ersten Runde. Aber immer noch sehr überzeugend. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8 (offen): Offene würzige Nase, voll und auch etwas schwer wirkend. Am Gaumen mit Noten von Tapenade, schwarzer Frucht, Lakritz und Kaffee. Etwas weniger nobel, aber noch immer Größe zeigend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 16 (offen): Sehr aromatisch und ausgewogen. Unverändert zur 3. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.

*(01/2016)*

**Cirerets; 2013 rot;**

Musterflasche noch ohne Etikett

Tag 1 (blind): Schwarz, fast blickdicht. Die Nase baut sich immer mehr auf und zeigt dunkle, sexy Noten. Eine Mineralikfaust im Gaumen neben den dunklen Aromen. Eine Gothic – Lady, die es krachen läßt. Tolle Länge. Babymord, aber es handelt sich um ein königliches Baby. Wird später viel Spaß machen, wenn die Zeit gekommen ist. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Dunkle Nase, leicht offen. Kaffee und Bitterschokolade. Wird besser mit Luft, macht Spaß. Am Gaumen eine süßliche Frucht, harmonisch, rund und trinkbereit, vielleicht ein wenig zu süß und zu glatt zu Beginn. Im Abgang dann eine schon gut puffernde Mineralik, daher insgesamt schon gut zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): Unverändert zur 2. Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 17 (offen): Reife, süße Frucht. Am Gaumen voll und verführerisch. Verbessert sich noch einmal etwas und ist jetzt so gut wie in der 1. Runde. 97+/100 Th. Weltklassewein.

*(01/2016)*

Sehr dunkle Nase, nobel. Sehr süße Frucht, konzentriert am Gaumen, in der Nase noch etwas verschlossen, aber mit viel Potential. Wird mit der süßen und konzentrierten Frucht sehr

interessant, braucht aber noch Zeit. Bestätigt den Eindruck vom Januar 2016. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

93+ VP

(04/2016)

### **La Basseta; 2013 rot;**

80% Grenache, 20% Carignan. Sehr schöner floraler Duft, betörend und expressiv. Am Gaumen noch etwas verschlossen, aber sehr gutes Potential. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

(05/2015)

Musterflasche noch ohne Etikett

Tag 1 (blind): Dunkel und mystisch, wie am Auge so auch an der Nase. Dort betörend offen und mit tiefer Aromatik. Am Gaumen sehr ausgewogen, recht glatt und harmonisch bei mittlerem Körper. Wirkt noch sehr jung, aber auch vielversprechend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Dunkle noble Nase, aber heute noch recht verschlossen und zurückhaltend. Am Gaumen besser und mehr Zeichen gebend. Schöne Mineralik mit Biß. Der Wein hat mehr Wucht am Gaumen als viele andere der Probe, baut Druck auf und besitzt eine schöne Aromatik. Lang und üppig, aber auf dem Level der ersten Runde bleibend. Auch noch viele Tanninreserven. Babymord. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): dunkle, tiefe Nase, erst leicht offen, aber animierend. Öffnet sich mit Luft im Glas weiter. Am Gaumen sehr kompakt, eine dunkle, geheimnisvolle Kugel. Zeigt heute viel Potential. Süße dunkle Frucht und samtene Tannin. Will noch viel Zeit, legt aber gegenüber der 2. Runde deutlich zu. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 17 (offen): Ebenso eine süße, reife Frucht, dunkler und nobler und noch deutlich aromatischer als der Cirerets. Zeigt neben Kraft auch Eleganz. Will noch Zeit, ist aber sehr seriös in seiner Größe. 98+/100 Th. Weltklassewein.

(01/2016)

80% Grenache, 20% Carignan - sehr vollmundig mit viel Power, aber auch frisch und elegant zugleich, schöne Mineralik mit langem Abgang 95+ VP

(05/2016)

### **La Creu Alta; 2013 rot;**

Musterflasche noch ohne Etikett

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Dunkle noble Nase, offen und betörend. Am Gaumen ausgewogen, harmonisch mit exotischen Aromen und von schöner Länge mit schönem mineralischem Nachhall. Noch jung wirkend. Aber es zeigt sich Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (blind): Sehr nobles Nasentier, heute sehr schön geöffnet. Ein Riechtraum, aber auch am Gaumen sehr schön mit süßlicher reifer Frucht. Alles sehr tief und nobel, wird auf Eleganz herausgearbeitet. Er entwickelt sich sehr positiv. Beeindruckt heute, auch wenn es noch immer Babymord ist 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 9 (offen): Findet sich jetzt langsam – mit viel Luft, aber das ist man bei jungen Creu Altas gewöhnt. Zeigt inzwischen die Tiefe der ganz großen Prioratweine. Deutet jetzt an, dass er auch in diesem Jahrgang ganz weit nach oben gehört. Zum Weglegen, aber nicht für den baldigen Genuss. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 17 (offen): Schwarz als Programm, sehr dicht, kompakt und tief: Momentan weniger trinkbereit als der La Basseta, aber welch Potential. Eine sichere Investition in die Zukunft. Unverändert zur 3. Runde. 98+/100 Th. Weltklassewein.  
(01/2016)

Ca. 60% Grenache, 25% Carignan und 15% Syrah. Noch immer recht verschlossen und extrem jung wirkend, zeigt aber neben sehr viel Tannin auch eine schöne Aromatik. Da ist viel Eleganz hinter dem Tanninwall, wird sich gut entwickeln. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.  
(05/2017)

**Artigas Blanc; 2014 weiß;**  
(Muster noch ohne Etikett)

Tag 1 (27.03.): In der Nase noch verhalten. Am Gaumen voll, süßlich exotische Frucht und eine Blumenwiese mit Rhododendron und Jasminsträuchern. Für einen so jungen Wein bereits sehr verführerisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Sehr aromatisch am Gaumen, verspielt und cremig, legt zu und zeigt heute Größe. Der unmerkliche Holzbaus ist sehr gut gemanagt. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Unverändert zur 2. Runde. Ein schönes Nasentier, sehr aromatisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert rassig und tief. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(03/2015)

50% Grenache Blanc, 25% Macabeu, 25% Pedro Ximenez. Bestätigt den Eindruck der intensiven Probe der Musterflasche kurz zuvor. Sehr ausgewogen, cremig, frisch und voll. Hat Potential zur Größe mit entsprechender Reife. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2015)

Bestätigt sich und zeigt sich wie in den vorangegangenen Verkostungen in Deutschland. Frisch und sehr trinkig. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

92+ VP  
(04/2016)

14°

Blind Runde 1: Funkelndes Blassgold mit zartem orange-rosa Stich. Offene, ernsthafte Nase, Frühlingsblumen und Schiefer, öffnet sich mit Luft immer mehr. Voll und komplex, aber nicht schwer am Gaumen. Kühl und frisch, sehr gutes Potential. Hat Druck am Gaumen und hallt lange und mit betonter Frische nach. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Legt noch etwas zu. Wunderbar floral und frisch, sehr harmonisch. Gutes Zukunftspotential, aber bereits jetzt sehr gut zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Tolle Mineralik, schöne Frische und Tiefe. Immer noch groß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9 (offen): Wunderbare Frische, tief und mit komplexer Aromatik. Kann durchaus fesseln. Heute wieder so gut wie in Runde 2. Sanfter langer und frischer Nachhall. 96+/100 Th. Großer Wein.  
(01/2018)

**La Solana Alta; 2014 weiß;**

50% Grenache Blanc, 50% Carignan Blanc. 921 Flaschen. Noch cremiger und noch tiefer und üppiger als der Artigas Blanc. Eine reiche und sehr aromatische Fruchtigkeit am Gaumen. Überzeugender neuer Weißwein der gehobeneren Klasse (preislich wird er in etwa auf Cirerets Niveau liegen). 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2017)

**Els Pics; 2014 rot;**

Sehr mineralische Noten, leichter und weniger füllig als der 2013er Els Pics. Im Abgang Schiefer schlecken. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

89+ VP  
(04/2016)

**Artigas; 2014 rot;**

Relativ leicht, aber aromatisch und sehr rund, samtene Tannin. Insgesamt weniger üppig als in den Jahrgängen zuvor. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2017)

**Cirerets; 2014 rot;**

60% Carignan, 40% Grenache. Auch hier ein jahrgangsbedingt etwas leichterer Stil. Samtene Tannin. Schließt in meinen Augen nicht an die Jahrgänge zuvor an, es fehlt etwas Druck und Vielschichtigkeit. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2017)

**La Basseta; 2014 rot;**

75% Grenache, 25% Cabernet Sauvignon. Durchaus ansprechend. Die Cabernet Sauvignon Aromatik ist derzeit etwas im Vordergrund. Er hat etwas mehr Kraft als der Artigas oder der Cirerets, aber insgesamt bleibt auch er deutlich hinter anderen Jahrgängen zurück. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(05/2017)

**Artigas Blanc; 2015 weiß;**

Frisch und cremig, qualitativ und stilistisch in einer Linie zu den früheren Jahrgängen. Sehr solide. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(05/2017)

**La Solana Alta; Vi de Vila de La Vilella Alta; 2015 weiß;**

14°; Trauben von Lagen zwischen Scala Dei und La Vilella Alta auf historischen Terrassen am Südhang des Montsantmassivs; Fl.N° 898 von 1.064

Tag 1 (blind): Funkelndes helles Gelb. Noch recht verhalten in der Nase, Zitrus und Blüten, alles etwas verweht. Am Gaumen klar und geradeaus, nichts ragt über. Harmonisch und gut zu trinken, aber ohne die große Tiefe. Guter mineralischer Nachhall mit Zitrusfrische. Öffnet sich dann mit Luft deutlich, wird anspruchsvoller und stoffiger. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Öffnet sich heute ebenfalls, bleibt aber in Tiefe und Vielschichtigkeit hinter dem Montsalvat und dem La Bauma leicht zurück. Cremig, ein schöner Mix aus weißen Beerenfrüchten und floralen Noten. Schön zugänglich. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6 (offen): Noch immer recht verhalten in der Nase, zart blumig und zurückhaltend. Am Gaumen voll, cremig, satte blumige Noten, wirkt alles in allem verschlossen und noch nicht bzw. nicht mehr so stimmig. Hat Potential, braucht aber viel Zeit. Derzeit schwierig. Wird mit viel Luft besser, legt dann auch an Mineralik zu. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 8 (offen): Verbessert sich insgesamt leicht. Wird am Gaumen aromatischer und etwas komplexer. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

*(09/2018)*

**Els Pics; 2015 rot;**

Recht dunkle Noten, frisch und sehr seriös, klar und fruchtbetont. Nicht zu üppig im Tannin und somit schon schön trinkig. Gutes PGV. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.  
*(05/2017)*

**Artigas; 2015 rot;**

Sehr rund, wieder deutlich besser als in 2014, macht wieder viel Spaß. Sehr klar, sehr frisch, femininer im Stil, gefällt mir sehr. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

*Sehr dicht, schöne Balance, wunderbare Würze. 94+ VP*

*(05/2018)*

15,5°; prinzipiell aus Grenache von Schieferböden

Tag 1 (blind): Dunkles Purpur mit funkelnem Kern. Offene Nase, verführerisch und nobel. Sehr dunkle und recht würzige Nase, am Gaumen sehr reich und vielschichtig. Ausgewogen, sehr harmonisch und elegant. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Betörend und verführerisch, in der Nase, wie auch am Gaumen, legt zu. Total harmonisch und rund, tief und verspielt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert zur 2. Runde, sehr harmonisch und schon jetzt gut zu trinken. Ein verlässlicher Artigas. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11 (offen): Sehr harmonisch und ausgeglichen. Unverändert. Schon jetzt sehr gut zu trinken. 96+/100 Th. Großer Wein. *(06/2018)*

**Cirerets; Vi de Vila de La Vilella Alta; 2015 rot;**

Ebenfalls eine sehr offene und aromatische Nase, etwas exotisch und parfümiert. Verführerisch und mit süßer Frucht am Gaumen, sehr ausgewogen, schöne Tiefe. Baut am Gaumen Druck auf, ist aber zugleich auch sehr elegant. Schöne Zukunft. Beeindruckt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Schöne schokoladige Nase, am Gaumen sehr dicht, tolle Mineralik, gefällt mir mal sehr gut.  
94+/100 VP  
(05/2018)

15,5°; Grenache und Carignan von Schieferhängen der Gemarkung La Vilella Alta; Vi de Vila

Tag 1 (blind): Dunkles Purpur. Sehr offene Nase, mineralisch, schnittig und immer besser werdend. Dunkle noble Aromatik am Gaumen, süße reife Frucht, finessebetont, verspielt, aber nicht ohne Kraft. Schwarzkirsche, Brombeere, etwas Kaffee. Elegant und sehr ausgewogen. Sehr wandelbar. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Betörende, sich stetig wandelnde Nase. Viel Spaß, am Glas zu riechen. Sehr nobel und er wird immer besser, sehr dunkle Aromatik, die an Carignan denken läßt. Auch am Gaumen verspielt und wandelbar. Legt deutlich zu. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 5 (offen): Milder und ausgewogener, sehr tief und harmonisch. Sehr mineralischer Nachhall. Traumstoff. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12 (offen): In der Nase noch etwas verschlossen, Dunkle, süße, reife Frucht, tief, elegant und ausgewogen, baut auch Druck auf. Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(06/2018)

**La Basseta; Vi de Vila de La Vilella Alta; 2015 rot;**

Sehr süße und reife Frucht, noch gutes Tannin, will noch Zeit haben, bringt aber beste Aussichten mit. Wird an 2012 anknüpfen können. Tolles Potential. Derzeit erst mal verhaltener. Aber da ist noch deutlich mehr drin. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Betörende Nase, reife Frucht, schöne Mineralik, genial. Tolle Balance. 96+ VP  
(05/2018)

Bestätigt den Eindruck vom Tast Amb Dones. Wunderbar. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

Grossartig. Fein und elegant. 96+/100 VP  
(05/2018)

15,5°; Grenache und Syrah aus der isolierten Einzellage La Basseta in La Vilella Alta; Vi de Vila

Tag 1 (blind): Schwarzrot mit funkelnem Kern. Dunkle noble Nase, leicht offen. Am Gaumen eine üppige Frucht. Am Gaumen recht gehaltvoll und mit schönen aromatischen Spitzen. Sehr ausgewogen und harmonisch. Viel Schiefer im Nachhall. Babymord mit guten Aussichten. Sehr vielversprechend. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Unverändert zur ersten Blindprobe. Sehr harmonisch und ausgewogen. Bereits jetzt viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Sehr dunkel, voller, tiefer und harmonischer, heute ein fleischiger Wein zum Kauen. Verbessert sich deutlich und spielt jetzt in der vorderen Liga mit. Wow! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12 (offen): Noch immer etwas verschlossen, hat aber die Tiefe und den aromatischen Reichtum der 3. Runde. Bitterschokolade, Tapenaden, Kräuter. Viel Druck, sehr komplex und emotional. Noch sehr viele Reserven, großes Potential. 97+/100 Th. Weltklassewein.  
(06/2018)

### **La Creu Alta; 2015 rot;**

60% Carignan, 20% Grenache, 20% Syrah. Aus verschiedenen Parzellen und ein wenig länger im Fass ausgebaut als in früheren Jahren. Noch Tiefer als der Basseta, treibt einem fast die Tränen ins Gesicht. Ein hochemotionaler Wein aus erneut sehr tollem Jahrgang. Schon jung nahe der Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Was für eine geniale Nase... Am Gaumen dicht, perfektes Tannin, wie genial! Topp-Mineralik. Mindestens noch 10 Jahre liegen lassen. 98+/100 VP  
(05/2018)

Muster, noch ohne Etikett

Tag 1 (blind): Sehr dunkles Rot mit funkelnem Kern, süchtig machende Nase, für die ein Waffenschein nötig ist. Nobel und vielschichtig und ein Pfauenrad schlagend. Überraschend in der Aromenpalette, unfassbar. Dabei elegant und sanft, zugleich mit Druck. Meditativ zum Entspannen. Auch hier zeigt sich Carignan im Vordergrund. Könnte ein zukünftiger 100 Punkte – Kandidat sein.  
99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2 (blind): Sehr süße, reife Frucht, in der Nase sensationell, am Gaumen ebenso. Strebt ebenfalls der Perfektion entgegen. Ein orchestrales Werk. Tief und dicht, die pure leidenschaftliche Sünde. Druckvoller mineralischer Nachhall. Unverändert. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Unverändert. Potential auf einen perfekten Wein, aber noch sehr jung. Zauberstoff. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 13 (offen): Unverändert. Noch sehr jung, aber ein Riesenpotential. Auf dem Weg zur Perfektion. 99+/100 Th. Weltklassewein.  
(06/2018)

### **Artigas Blanc; 2016 weiß;**

Sehr schöne offene und anspringende Nase, da geht wieder das Herz auf. Viele intensive Aromen. Wunderbar. Wie üblich eine Bank. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr fein, elegant, schöne Mineralik, sehr gute Balance. 93+ VP  
(05/2018)

14°; Grenache Blanc, Pedro Ximénez und Macabeu von Schieferböden

Tag 1 (blind): Helles blasses Altgold, sehr funkelnd. In der Nase offen und üppig, komplexe Aromatik, im Vordergrund Tulpenbaum, Robinie und eine Frühlingsblumenwiese, dazu weißfleischiger Weinbergspfirsich und ein exotischer Fruchtmix. Sehr tief und vielschichtig. Am Gaumen frisch und mineralisch, dabei viele Blütennoten und ein leicht basischer Eindruck, der im Abgang in eine leicht säuerliche Zitrusfrische umschlägt. Sehr interessante Aromatik, ein Charakterwein. 95+/100 Th. Großer Wein. Ich vermute den La Solana Alta.

Tag 2 (blind): Wabert verführerisch aus dem Glas, ganz offen und präsent, am Gaumen sehr aromatisch. Traumhaft und unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): In bester Balance, intensiv und sehr elegant. Läßt sich bereits herrlich trinken und legt noch mal leicht zu. Großes Prioratweißweinkino. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 12 (offen): Noch immer aromatisch und frisch. Offen und mit Tiefe. Unverändert zur 3. Runde. 96+/100 Th. Großer Wein.

(09/2018)

14°; Grenache Blanc, Pedro Ximénez und Macabeu von Schieferböden

Tag 1: Offene üppige Nase, betörender Duft nach Frühlingsblumen, macht sehr viel Spaß auch am Gaumen. Läßt sich bereits gut trinken, sollte aber von Lagerung profitieren. Schöne Frische und sehr harmonisch. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Unverändert. Viel Spaß im Glas, wenn man auf dieser floralen Weißweinstilistik unterwegs ist. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8: Frisch und etwas spritziger als der 2017er im direkten Vergleich, sehr ausgewogen und harmonisch. Zitrusfrüchte und Baumblüte, dazu ein kühler Windhauch. Bestens zu trinken, hat aber auch das Potential zu reifen. Bestätigt den Eindruck der Runden zuvor. Heute so gut wie der Artigas Blanc aus 2017 bei seiner 2. Blindprobe, aber insgesamt startet er etwas schneller und liegt damit ein wenig vor dem 2017er. 95+/100 Th. Großer Wein.

(02/2019)

### **La Solana Alta; 2016 weiß;**

Grenache Blanc und Carignan Blanc. Der neue höherwertigere Weißwein ist schon sehr offen, sehr intensiv, macht viel Spaß bereits in der Nase. Zeigt sich aber auch am Gaumen sehr aromatisch und mit schöner Frische. 96+/100 Th. Großer Wein.

Betörende Nase, am Gaumen sehr feines Tannin, topp! 93+/100 VP

(05/2018)

### **Els Pics; 2016 rot;**

15°

Offene und schöne ansprechende Nase. Sehr klar und sauber, am Gaumen schön fruchtbetont, auf jeden Fall für mich einer der besseren Basisweine. 92-93+/100 Th. Sehr Guter bis Exzellenter Wein.

Sehr schön zu trinken, feine Frucht, Mineralik light. Schöner Wein. 90+/100 VP

(05/2018)

Tag 1: Ansprechend offene Nase, dunkel und mystisch. Direkt und klar, süße reife dunkle Früchte und Schiefer. Baut am Gaumen durchaus Druck auf, zeigt sich sehr frisch. In seiner Gruppe der einfachen Basisweine sammelt er viele Punkte und setzt somit Maßstäbe. Ein sehr ansprechender Basispriorat, schließt sehr gut an den 2013er an. Wird mit Luft immer betörender. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Schön offen, sehr aromatisch und frisch am Gaumen. Zeigt bereits etwas Tiefe und macht sehr viel Spaß am Gaumen. Sehr viel Priorat für relativ kleines Geld, sehr zu empfehlen. Unverändert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Sehr harmonisch und mit aromatischen Spitzen. Druck und Tiefe, kratzt bereits am Großen Wein. Betörend und mit enorm viel Trinkspaß. Ein fast schon großer Basiswein. 94 - 95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Tag 4: Unverändert zu Tag 3, macht als Basiswein sehr viel Spaß. Schöne süße, reife Frucht. 94 - 95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.  
(08/2018)

15°

Tag 1 (blind): Schwarzrot mit funkelndem Kern Eine erst leicht offene, dunkle, kirschige Nase. Eine süße dunkle Frucht am Gaumen. Schwarzkirsche, sehr klar. Ein eher einfacher Wein ohne viel Chi-Chi, klar und fruchtbetont. Sehr trinkig und sehr harmonisch. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): In der Nase heute sehr anprechend, am Gaumen mit schnittiger Mineralik. Qualitativ unverändert. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3 (offen): Legt zu und ist harmonischer als an den beiden Tagen zuvor, Sehr rund und gut zu trinken. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 10 (offen): Heute runder und harmonischer. Sehr gut zu trinken und er legt heute noch ein wenig zu. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(02/2019)

### **Artigas; 2016 rot;**

15°; hauptsächlich aus Grenache von Schieferböden

Tag 1 (blind): Schwarzrot mit funkelndem Kern: Sehr dunkle schwarze Nase, erst leicht offen. Wird nobler mit Luft. Tief und nobel, sehr ausgewogen und harmonisch auch am Gaumen. Klare Frucht und sehr rund. Viel Trinkspaß. Anfangs recht einfach, offenbart er dann mit Luft Potential. Baut mit dem Schlürfen Druck auf. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis großer Wein.

Tag 2 (blind): Legt zu, die Nase ist offener, am Gaumen ist er komplexer und aromatisch vielschichtiger. Ein schwarzes Biest. Würzige Noten und viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7 (offen): Eine dunkle Nase, am Gaumen ebenfalls eine schöne dunkle Aromatik und eine fleischige Frucht. Wird tiefer und komplexer und hat gutes Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 15 (offen): Unverändert, ein liebenswertes schwarzes Biest mit süßer reifer Frucht. Sehr harmonisch und ausgewogen. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(02/2019)

**Cirerets; Vi de Vila de La Vilella Alta; 2016 rot;**

15,5°; Grenache und Carignan von Schieferböden aus Lagen in der Gemarkung La Vilella Alta

Tag 1 (blind): Schwarzrot mit schönem Funkeln, anspringende etwas provokante Nase, biodynamisch mit Stinketon... am Gaumen sehr dunkel, ein Wall von Tannin, noch abweisend und unzugänglich. Im Moment nur provokant und herausfordernd, aber nicht mit Spaß gesegnet. Ganz weit weg legen und hoffen. Potential oder Blender? 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Heute eine üppige Kräuternase, Wermuth, Absinthkräuter. Legt zu, bleibt aber wild und ungestüm. Viel Tannin, man würde eigentlich einen 2015er vermuten. Wirkt noch unfertig, braucht Zeit. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Braucht nach wie vor noch viel Zeit, die Tannine sind sehr drückend. Spielt insgesamt eher auf Kraft. Muss sich noch finden. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 15 (offen): Dunkle Gothic – Bitch, verrucht und sündig. Allerdings immer noch zugeknöpft und mehr Ahnungen und Andeutungen als Trinkspaß gebend. Das Potential wird allerdings immer deutlicher. Lange weglegen. Es ist noch eine Rohfassung. Schwarz als Konzept – von der blickdichten Farbe über die Kaffeefnoten bis hin zur süßen reifen Brombeere. Noch ein Wall samtener Tannine. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(02/2019)

**Artigas Blanc; 2017 weiß;**

14°; Grenache Blanc, Pedro Ximénez und Macabeu von Schieferböden

Tag 1 (offen): Sehr blumig und kühl in der Nase, erst leicht offen. Sehr frisch am Gaumen mit einer beinahe brachialen Säure. Weiße Johannisbeeren, Zitrusfrüchte, Augustäpfel. Legt mit Luft immer mehr zu. Durstlöschertyp. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Die Säure hat sich ein wenig abgemildert, der Wein ist heute runder und harmonischer. Das gleicht den heutigen Mangel an Spannung dann wieder aus, so dass sich der Wein qualitativ unverändert zu Tag 1 präsentiert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Aromatisch und frisch, am Gaumen offener als in der Nase. Süße Frucht und Frühlingsblumen, cremiges Mundgefühl, sehr ausgewogen. Hat Potential. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindprobe. Immer noch frisch und aromatisch. Cremiges Mundgefühl. 95+/100 Th. Großer Wein.  
(02/2019)

EMBOTELLAT PER BODEGAS MAS ALTA, S. A.  
43350 IRE, 29.087.00 CAT LA VILELLA ALTA.  
PRODUCT OF SPAIN - CONTAINS SULPHITES  
750 ml  14,5% vol.

2006 **Els Pics**  
**P R I O R A T**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

*Bodegas  
mas Alta*

EMBOTELLAT PER BODEGAS MAS ALTA, S. A.  
43350 IRE, 29.087.00 CAT LA VILELLA ALTA.  
PRODUCT OF SPAIN - CONTAINS SULPHITES  
750 ml  14,5% vol.

2006 **Els Pics**  
**P R I O R A T**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

*Bodegas  
mas Alta*

EMBOTELLAT PER BODEGAS MAS ALTA, S. A.  
43350 IRE, 29.087.00 CAT LA VILELLA ALTA.  
PRODUCT OF SPAIN - CONTAINS SULPHITES  
750 ml  14,5% vol.

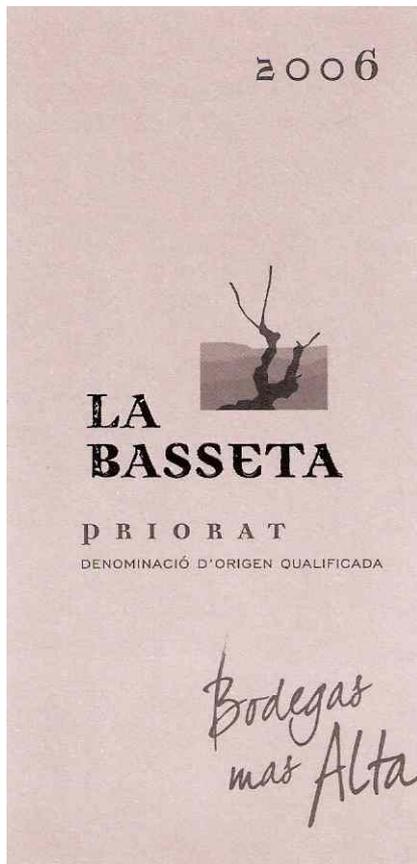
2006 **Els Pics**  
**P R I O R A T**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

*Bodegas  
mas Alta*

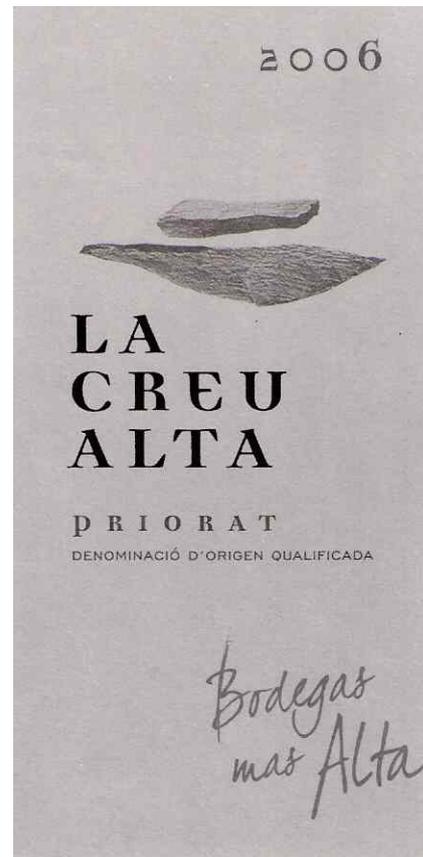
**Els Pics; rot** - verschiedene mögliche Muster



**Artigas; rot**



**La Basseta; rot**



**La Creu Alta; rot**



Inmitten einer grandiosen Kulisse finden wir...

(FK)



... die neu erbaute Kellerei Mas Alta.

(FK)



Moderne Gärtanks aus Beton.

(FK)



Ein eindrucksvoller...

(FK)



... Fasskeller.

(FK)



Christine Vanhoutte – Rigolle lädt zur Besichtigung der Weinberge ein.

(FK)



Önologe Bixente Ocafrain am Steuer.

(FK)



Cirerets. Hier werden Grenache Reben auf steilen Terrassen angebaut.  
2007 gibt es den ersten nach dieser Parzelle benannten Wein.

(FK)



Der Weg auf die Lage Cirerets.

(FK)



Der mit Grenache bepflanzte Weinberg.

(FK)



Der Babanet – Weinberg, bestockt mit Carignan – Reben.

(FK)



La Basseta – Traumweinberg (Grenache) für einen Traumwein...

(FK)



Eine Rebe auf Llicorella – Schiefer.

(FK)



Landschaft zwischen La Basseta und Collet de San Juan.

(FK)



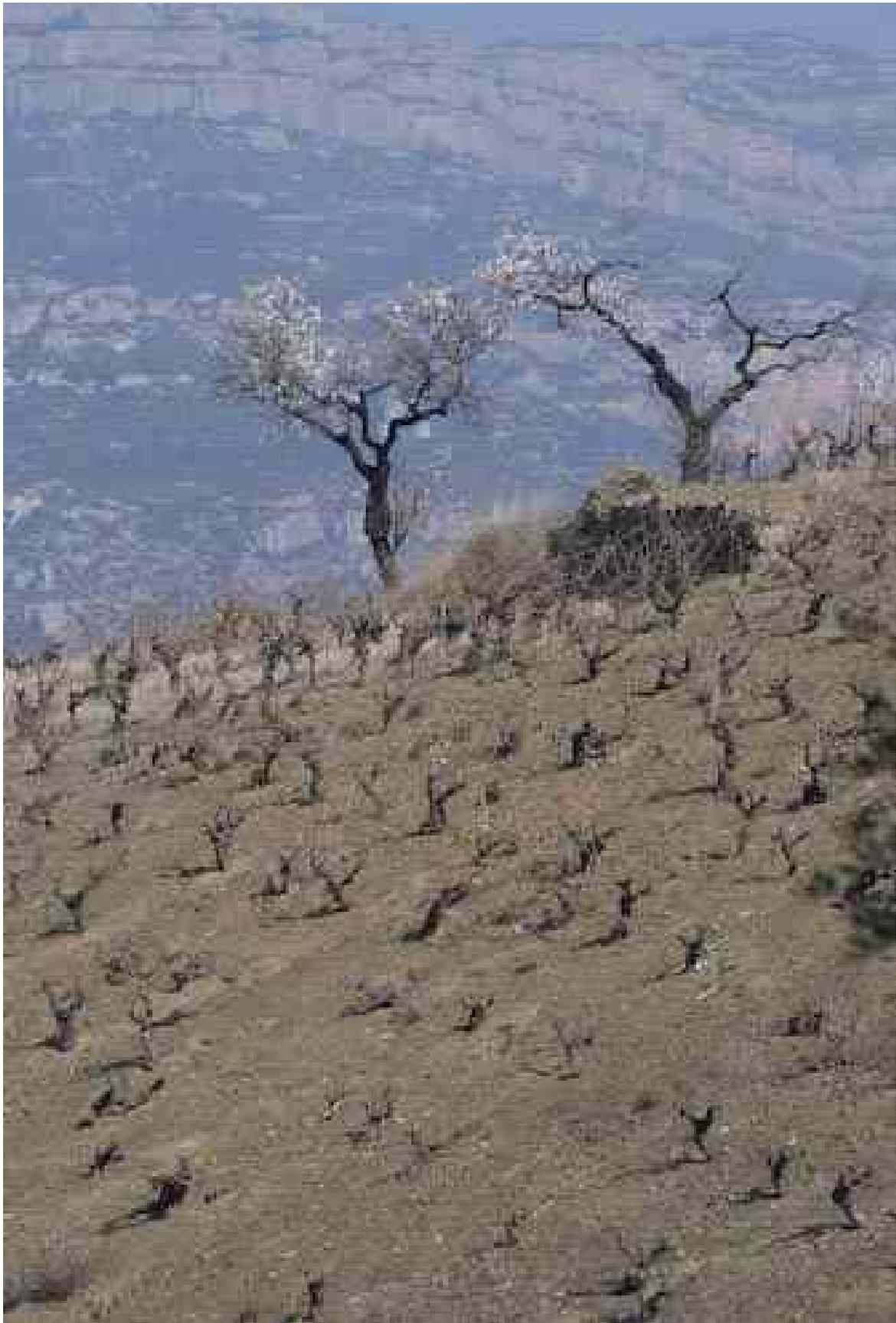
Collet de San Juan (Cabernet - Sauvignon) und schöner Fernblick.

(FK)



Blick von Cabanet aus zum Montsant – Felsen.

(FK)



Costers Hang mit alten Mazuela (Carignan) Reben.

(FK)



Die Parzelle La Fontanella (Garnacha blanca).

(FK)



Auf dem Weg von La Fontanella.

(FK)



Weinprobe...



...im Fasskeller.

(FK)



Bixente zieht eine Fassprobe...

(FK)



Bixente Ocafrain (rechts) und Helios Carrasco...

(FK)



...führen den Prioratführer...

(FK)



Auch ich habe bei diesem Besuch einige Fotos gemacht.

(TH)



Genießen wir den Frühlingstag ein zweites Mal...

(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



(TH)



(TH)