

Poboleda

Celler Burgos Porta, S.L.

Mas Sinén s/n
Poboleda

Telefon: 977321339, 619328534 (mobil)
Fax: 977321339

Web: <http://www.massinen.com>

Mail: burgosporta@massinen.com

Weine im Führer:

Mas Sinén Negre 2004 rot	95
Mas Sinén Negre 2005 rot	93
Mas Sinén Coster 2005 rot	96
Mas Sinén Blanc 2006 weiß	92
Mas Sinén Negre 2006 rot	92
Mas Sinén Coster 2006 rot	94
Mas Sinén Negre 2007 rot	95
Mas Sinén Coster 2007 rot	96
Mas Sinén Negre 2008 rot	93
Mas Sinén Ecologic 2008 rot	92
Petit Mas Sinén 2009 rot	94
Mas Sinén Negre 2009 rot	95
Mas Sinén Coster 2009 rot	97
Petit Mas Sinén 2010 rot	91
Mas Sinén Negre 2010 rot	94
Mas Sinén Coster 2010 rot	96
Mas Sinén Blanc 2011 weiß	92
Mas Sinén Negre 2011 rot	95
Mas Sinén Coster 2011 rot	97
Mas Sinén Blanc 2012 weiß	96
Mas Sinén Ecologic 2012 rot	92
Mas Sinén Negre 2012 rot	96
Mas Sinén Coster 2012 rot	96
Mas Sinén Blanc 2013 weiß	94
Petit Mas Sinén 2013 rot	93
Mas Sinén Negre 2013 rot	95
Mas Sinén Coster 2013 rot	96
Petit Mas Sinén 2014 rot	91
Mas Sinén Blanc 2015 weiß	93
Petit Mas Sinén 2015 rot	92
Mas Sinén Negre 2015 rot	94
Mas Sinén Blanc 2016 weiß	94
Petit Mas Sinén 2016 rot	92
Mas Sinén Negre 2016 rot	94
Mas Sinén Blanc 2017 weiß	91

Winzer / Önologe:

Salvador Burgos und Conxita Porta; Toni Coca

Die Familie ist seit dem 19. Jahrhundert traditionell mit dem Weinbau verbunden. Die jetzige Generation hat in Poboleda diesen Keller aufgebaut, der mit dem Jahrgang 2003 seinen ersten Wein vorstellt.

15 ha. eigene Weinberge in Höhenlagen zwischen 300 und 550 m über dem Meeresspiegel, mit 5 bis 50 Jahre alten Reben bestockt liegen rings um das alte, in traumhafter Lage außerhalb des Dorfes gelegene Steinhaus aus dem 17. Jahrhundert. Die Familie erwarb dieses Haus 1995 und rekonstruierte es seit dieser Zeit. Heute ist daraus ein Schmuckstück geworden, dass sich wie selten eine Anlage so gut in die Landschaft einfügt. Sämtliche notwendigen Arbeiten zur Vinifikation können hier per Schwerkraft erfolgen. Dazu wurde auch ein separater Fasskeller unmittelbar neben dem alten Haus errichtet. Das Dach des Fasskellers soll in Zukunft ein Aromagarten zieren.

Vom 2003er Mas Sinén gab es lediglich 1900 Flaschen, in Großteil der geernteten Trauben wurde noch an andere Produzenten weiterverkauft. Mit dem Jahr 2005 gibt es einen noch etwas höherwertigen Wein mit dem Mas Sinén Coster (2050 Flaschen). Mit dem Jahrgang 2006 wird erstmals auch ein Weißwein in kleiner Quantität (ca. 600 Flaschen) produziert. Seit der Lese 2008 erreicht man eine Jahresproduktion von etwa 25.000 Flaschen und seither wird man nur noch zur eigenen Weinproduktion ernten. Eingeführt wurde auch ein kleinerer Basiswein, der Petit Mas Sinén. Mit der völligen Anerkennung der ökologischen Produktionsweise wurde der Name des Mas Sinén Negre in Mas Sinén Ecologic geändert.

Die einzelnen Lagen und Traubensorten werden gesondert ausgebaut. Dazu wird überwiegend französisches, halbgetoastetes Holz verwendet (für den Costers ausschliesslich neue Fässer, für den Mas Sinén Fässer bis zum Alter von vier Jahren).

Die Weine werden nach biologischen Anbaumethoden hergestellt und sind unter dem Label CCPAE, dem offiziellen Biolabel Kataloniens, zertifiziert.

Toni Coca führt die Regie im Keller.

Nach vorheriger Terminabsprache kann der Celler gern auch besichtigt werden. Die Weine werden auch ab Celler verkauft.

Weine:

Mas Sinén Blanc	PG : 2
Petit Mas Sinén	PG : 2
Mas Sinén Negre / Ecologic	PG : 3
Mas Sinén Costers	PG : 4

Verkostungsnotizen :

Mas Sinén Negre; 2004 rot;

Sehr dunkles Rot; noch etwas reserviert, aber sehr nobel. Dunkle Frucht und Schokolade, sehr harmonisch mit samtenem Tannin, enorm trinkig und mit schönem Terroireindruck. Kraft und Finesse im perfekten Tanz bei viel Frische. 94+/100 Th.

Beißt sich fest und beweist seinen Standpunkt. Frische, Finesse und Rasse, braucht aber noch Zeit. 95+/100 Th.

Schwarzer Wein. Betörender Duft nach Schiefer, Kirsche und Kaffee, dicht mit noch präsenter Säure, adstringierend, noch viel zu jung, aber hervorragende Anlagen.
93+ VP

Auch hier einen Tag später noch viel Trinkspaß auf höchstem Niveau. 94+ VP
(01/2008)

Hat nach der letzten Verkostung noch zulegen können. Anfänglich noch verschlossen, öffnet er sich dann am Gaumen, ein genialer und komplexer Kraftprotz, der dennoch auch sehr zärtliche Seiten hat. Unbestreitbar großer Wein, der zeigt, das Salvador Burgos und Conxita Porta von Anfang an nur Großes im Sinn hatten. Die Note hat er auch in den nächsten drei Tagen nachgewiesen - große 96+/100 Th. (07/2008)

Dunkel und noch etwas verschlossen, sehr verhalten, beinahe schüchtern, aber sehr korrekt nach Poboleda mit einer betont kirschigen Frucht duftend. Am Gaumen geht schon ziemlich deutlich die Post ab. Kraft, Frische, sehr viel Mineralik - mehr Stein als Frucht. Dieses Kraftpaket will definitiv noch Zeit haben. Etwas angeschliffenes, raues Tannin und den Gaumen streng erziehend. Hat Charakter. Exzellente 93+/100 Th.

Am zweiten Tag dunkler, noch etwas verschlossener Duft, aber sehr nobel. Am Gaumen bereits deutlich überzeugender Wein. Große 95+/100 Th.

In der Verkostung nach dem Ranking haut er ein wenig als Kraftprotz auf den Tisch, gleichzeitig ein sehr typischer und rassiger Vertreter des Dorfes Poboleda.
Exzellente 94+/100 Th.

Nach 9 Tagen in der Nase überwältigend offen. Allerdings lässt er im Gegensatz zu den anderen beiden Weinen aus Poboleda Eleganz am meisten vermissen. Ein Wein für Fruchtkraftprotztrinker. Aber auch noch für wesentlich spätere Nachverkostungen gemacht. 94+/100 Th. Sehr ehrlicher und auf seine Weise faszinierender Wein mit sicher noch jeder Menge Reserven. Jetzt ideal für Leute, die mal einen fruchtig - steinigen Hau-drauf ins Glas bekommen wollen. Ein Winterpriorat!

Beeindruckend offene Nase, rote Früchte, enorme Schiefermineralik, Lakritze, Nasentier. Am Gaumen frisch, leichte Bittermandel-Marzipannoten, präsente Säure, sehr sanfter Abgang, leicht adstringierend - mir fehlt etwas die Mitte. 91+ VP

Bittermandelmarzipanschiefernase, genauso was will ich riechen, wenn ich einen Prioratwein öffne. Am Gaumen smoothy, ein Schmeichler durch und durch, genialster Trinkfluss, heute auch am Gaumen sehr schön. Angenehm sanfter Abgang.
92+ VP am 2. Tag.

Mas Sinen nach 3 Tagen mit weiterhin praktisch unverändert genialer Nase.
Aber auch der Gaumen präsentiert sich heute sehr gut. Dicht, mineralisch, vielschichtig, enorm trinkig. 93+ VP (10/2009)

Diese Flasche präsentiert sich noch mal deutlich besser als die von der 2004er Probe! So gut habe ich den Wein bislang noch nie im Glas gehabt. Total toller und offener Schnüffelstoff -

dunkle Frucht und Schokonoten, dazu diese kühle frische Schiefermineralik. Man sieht förmlich die glänzenden Schiefer Poboledas vor sich. Enormer Druck am Gaumen. Mineralisch und lang. Bestätigt seine Größe auch in den Nachverkostungen. Kann auch noch lange liegen, macht aber so wie er sich aus dieser Flasche zeigt bereits viel Spaß. 3 mal 96+ !
96/100 Th. - großer Wein. (11/2009)

15°

Tag 1: Schwarz, fast undurchdringlich in der Farbe, anfangs eine nahezu verschlossene erste Nase, aber nobel und sehr dunkel, man riecht förmlich die Frische und Kühle, die dieser Wein ausstrahlt – am Gaumen kommt diese dann voll zum Tragen. Mittlerer Körper, aber sehr voll, wäre diese Frische nicht, würde man ihn fett schimpfen, so aber ist es ein phänomenales komplexes, aber sogar auch elegantes Geschmackserlebnis. Schwarz und sündig, ergreifend emotional und mit toller Länge. Leider hängt die Nase noch etwas, sonst wäre es ein Weltklassestoff. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Heute in der Nase offener, noch mehr Druck am Gaumen, komplex und vielschichtig: Fast schon mit brutalem Druck am Gaumen, jedoch ohne dass er schwer wirkt. Eher nach dem Prinzip "Ist er zu stark, bist du zu schwach". Richtig genial heute. 97/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Auch etwas glatter heute, ganz wie der Clos Severí, mit dem er heute auf einer Höhe steht. Schade, der wilde Tanz ist heute ausgetanzt, aber er beherrscht auch die gesitteten Standards. 96/100 Th. Großer Wein.

(10/2012)

Tag 1 (blind): Beinahe undurchdringliches Schwarzrot mit purpurnem Kern, anfänglich kompakte und noch etwas verschlossene Nase, sehr dunkel und nobel. Ein Gothic-Biest mit Stachelhalsband. Sehr gradeaus und straight, vergleichbar mit einer sehr langen Lanze. Fordert einen Waffenschein. Am Gaumen fordernd, eine Mineralikfaust, dazu Kraft und viele Kirschen. Mas Sinén? (Wegen der deutlichen Mineralik tippe ich hier eher auf Poboleda). Tolle Länge. Fasziniert, ist aber sicher kein Allerweltsliebhaber. 95+/100 Th. Großer Wein.

Dichtes tiefrotes Kirschrot.

Dichte üppige Kirschfrucht, Vollmilchschokolade, betörende Schiefermineralik.

Da schlägt mein Prioratherz höher. Legt mit Luft noch zu, großartig!

Frisch und animierend am Gaumen, Sauerkirsche, Johannisbeeren, Schiefermineralik, tänzelt an der Zunge, legt sich schön an den Gaumen, guter Trinkfluss. 94 VP

Tag 2 (blind): Sehr dunkle, betörende Nase, deutlich offener, noch immer ein absolutes Gothic – Biest. Am Gaumen harmonischer und nicht mehr die Mineralikfaust, aber noch immer Gothic pur und sehr viel Spaß im Glas. 96+/100 Th. Großer Wein.

Großartige Nase, animierend, dichte Frucht, Schokolade.

Zupackende Mineralik, spürbares Tannin, faszinierend wild. Für Prioratfreaks!

Mas Sinen? 95+ VP

Tag 4: Etwas weniger wild, aber sonst auf dem Niveau des 2. Tages. Alles schön rund und harmonisch. Dunkle Seite des Lebens, aber deren schöne...96/100 Th. Großer Wein.

Genial anspringende mineralische Schiefermonsternase, die sich alle Sekunde ändert und immer neue Facetten zeigt.

Am Gaumen ebenfalls herrliche Schiefermineralik und eine präsente Säure, die dem Wein viel Frische gibt und die Mineralik zusätzlich stützt, dazu reife Sauerkirschen. Feiner, etwas säurebetonter Abgang. Für Priorat- und Schieferfreaks! 95+ VP

Tag 5: Gleich die Nase präsentiert den nächsten Schritt zum Priorathimmel. Schiefer in allen Variationen, betörend kombiniert mit einer reifen Kirschfrucht und einem Hauch Bitterschokolade.

Am Gaumen einfach die perfekte Priorat-Performance für Kenner, Mineralik pur, feinstes Tannin, saftig und trocken zugleich. 96 VP

Tag 7: Auch bei mir legt der Wein in der letzten Runde noch ein Schippchen obenauf und bleibt für mich im Vergleich zum ebenfalls verbesserten Prior Pons der Sieger des Duells. Klare Kirsche, Schiefer ohne Ende, tief, komplex und mit Druck, aber nicht ohne Eleganz. Klaus-Peters Worten von vor zwei Tagen ist nichts hinzuzufügen. Ein wunderbarer Erstlingswein eines noch immer viel zu wenig bekannten, fast immer noch Geheimtipps aus Poboleda. 97/100 Th. Weltklassewein (08/2014)

Tag 1: Wunderbar. Immer wieder. Ein großes Frühwerk dieses Weinguts. Wer ihn noch hat, darf sich immer noch freuen. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Betörende Nase, dunklr Gothic-Style, sehr frisch, sehr mineralisch, komplex und tief. 96+/100 Th. Großer Wein. (10-11/2014)

Tag 1 (offen): Undurchsichtiges schwarzrot. Dunkle Gothic – Nase, leicht offen. Am Gaumen sehr frisch, Bitterschokolade, Kräuter, Holunderbeeren, schwarze Oliven. Sehr tief und ausgewogen. Gute Länge. Noch viel Tannin. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (offen): Legt zu. Wird tiefer. Immer noch mit viel Potential. Rock'n Roll im Glas, harte Beats, aber mit Herz. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Sehr dunkles Schwarzrot, nahezu undurchsichtig und mit schönem Funkeln. Leicht offene Nase, die mit Luft immer mehr zulegt. Dunkel und sexy, macht Gänsehaut. Am Gaumen elegant und tief, sehr vielschichtig und mit knackiger Mineralik. Wunderbar tolle Länge. Ein Pfauenrad der Aromen. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindrunde. Auf dem Punkt mit einer konzentrierten fleischigen Frucht. Wunderschöne Llicorella – Mineralik und noch immer gute Tanninreserven. 98/100 Th. Weltklassewein. (03/2016)

15°

Tag 1: In der Nase noch etwas schüchtern, aber am Gaumen geht die Post ab, sehr ausgewogen, elegant und druckvoll. Noch immer spürbares samtenes Tannin. Schöner schiefriger Nachhall, tief und verspielt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Offene, anspringende Nase, klassisch und geradeaus, klar und tief. Bestens ausbalanciert. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: Wunderbar frisch. Legt an Tiefe und Ausdruck zu und macht heute eine Gänsehaut. Er sattelt noch mal drauf. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 8: Noch immer Reserven an Tannin. Fordernder als der Clos Les Fites, aber nicht besser heute. Er ist etwas intellektueller, trocknet aber leider heute etwas. 95+/100 Th. Großer Wein. (06/2017)

Bestätigt ebenso früher getrunkene Flaschen. Voll und komplett. Schöne Mineralik, ganz klassisch, dunkle Früchte und Schiefer. Wie immer ein überraschend großer Geheimtippwein, hält sich noch immer bestens. 97+/100 Th. Weltklassewein. (08/2018)

Mas Sinén Negre; 2005 rot;

Ich ziehe den Negre momentan knapp vor, etwas komplexer und länger als der Coster. Dennoch sind beide nah beieinander... 95+/100 Th. (05/2007)

Üppiger, anspringender Duft, anfangs noch etwas ruppig, baut im Glas mehr und mehr aus und zeigt enormen Reichtum, etwas nasser Schiefer, viel Likör, Rauch und etwas Brombeere. Am Gaumen eine noch säurebetonte Attacke, dann viel Frucht bei mittlerem Körper. Eleganter Abgang. Etwa 3 bis 5 Jahre warten, verschließt sich im Moment etwas und ist nicht mehr so harmonisch primärfruchtig wie im Mai. Daher derzeit auch nur sehr gute 91 bis 92/100 Th. (11/2007)

Sehr dunkles Rot; üppig, relativ offener Duft nach Waldfrüchten und etwas Likör, ein wabernder Wellenreiter, sehr animierend, sehr frisch. Eine dunkle Frucht und gute Mineralik am Gaumen, ausdrucksstark und sehr harmonisch. Das samtene, aber deutliche Tannin verweist auf eine gute Anlage für die Zukunft. 94+/100 Th.

Am zweiten Tag stört die spitze Säure ein wenig, dennoch bestätigt der Wein die Performance des ersten Tages in bester Art. 94+/100 Th.

Schwarzer Wein, Duft nach Mandeln und Kirsche, frisch mit präsenter Säure, sehr interessant. 93 VP

Viel Schoko und Kaffee und etwas spitze Säure in der Nachverkostung. Braucht noch Zeit. 92++ VP (01/2008)

Mas Sinén Coster; 2005 rot;

Ein sehr schönes Nasentier empfängt uns, dahinter ein stoffiger, aber nicht übermäßig extraktreicher Wein mit schöner mineralischer Note, easy drinking und außergewöhnlich gute 94+/100 Th.

Schöne Würze, etwas Pfeffer, rund und elegant. Das nächste Mal werde ich mich näher damit beschäftigen müssen. 94-95 VP (05/2007)

Er weiß sich sehr wohl zu benehmen, ist offen, aber weniger anspringend in der Nase mit komplexen, sehr noblen Aromen. Tolle Anlagen auf einen außergewöhnlich guten Wein mit Hang zur Größe – aber auch hier muss man bereit sein, 5 bis vielleicht sogar 7 Jahre zu

warten, bis alles da ist, wo es hin gehört. 94 bis 95/100 Th.
(11/2007)

Dunkles Rot mit leuchtendem Kern, eine noble Nase und ein tiefer Brombeer- See. Kräftige Attacke mit viel Frucht, Spekulation und Naschwerk, etwas Mineralik. Sehr schönes Tannin, ausgewogen, sehr harmonisch, finessebetont und frisch. Macht sogar jetzt schon viel Spaß. 94+/100 Th.

Am zweiten Tag mit einer tollen Entwicklung und hohem Spaßfaktor. Ein kompletter, nobler und großer Wein mit 97/100 Th.

Lila tiefroter Wein, Likörkirschen, Schiefer, etwas Schoko und Kaffee, macht mit der Luft im Glas auf, auch am Gaumen dicht mit viel Kirsche und Schoko und präsender Säure. Ein kompletter Gaumen auskleidender Wein – wunderbare 94+ VP

Am nächsten Tag nochmalig verbessert, eine anspringende Nase und viel Trinkspaß auf höchstem Niveau. 95+ VP. (01/2008)

Tag 1 (offen): Welch ein geniales Nasentier kriecht hier wagemutig aus der Höhle und in meine Nase. Nimmt die Nase komplett ein und umschmeichelt sie – das ist einfach eine für mich perfekte Prioratnase, die Gänsehaut macht. Boah eh!

Auch am Gaumen betörend, komplex, sehr mineralisch. Bei aller Kraft eine totale Eleganz. Ich hatte den Wein schon länger nicht mehr probiert, jetzt offenbart er sich als die totale Überraschung. Unbedingt probieren, wer die Chance dazu hat. Weltklassewein. 98+/100 Th.

Tag 2 (offen): In der Nase nicht mehr ganz so üppig wie am 1. Tag, dennoch sexy und verführerisch, elegant, mit Tiefe, Kühle und Klarheit gesegnet. Ganz großes Kino. Das samtene Tannin verweist auf beste Lagerfähigkeit, aber schon heute ein faszinierendes Weinerlebnis. Weltklassewein. 97+/100 Th.

Tag 3 (offen): Immer noch ein Weltklassewein, im Prinzip unverändert zum 2. Tag. Super! 97+/100 Th. (11/2010)

Tag 1: Äußerst betörende Nase. Herrliche Eleganz gepaart mit Druck und der Poboleda-typischen Mineralik, dabei von enormen Schliff und hochglanzpoliert. Heidelbeeren, jede Menge Gewürze, aber auch Lebkuchen beglücken den Gaumen. Der Wein ist dabei sehr ausgewogen und lang anhaltend. Großes Kino. 97+/100 Th. Weltklasse.

Tag 2: Heute in der Nase etwas reservierter, was leider zum Punktabzug führt. Am Gaumen aber unverändert top. Wahnsinnsmineralik. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert Klasse am Gaumen, in der Nase heute wieder offener. Kehrt damit heute wieder zum Eindruck vom 1. Tag zurück. 97/100 Th. Weltklassewein. (12/2012)

Leichte Klebstoffnote, ansonsten sehr verschlossene Nase. Am Gaumen sehr dicht, volle Frucht, Kirsche, Mandeln, etwas verschlossen, aber vielversprechend. Ich hoffe auf Tag 2 - 92+ VP, Knaller-Extrakt im leeren Glas...

Auch am 2. Abend eine leichte Klebstoffnote, dann aber sehr mineralische Nase. Am Gaumen

zupackend, mit präsender Säure und reichlich Tannin, wirkt am Gaumen fast verschlossener als gestern. Gute Anlagen, aber scheinbar nicht der optimale Trinkzeitpunkt. 93+ VP

Am 3.Aband die beste Nase. Dunkle Frucht, feine Mineralik, am Gaumen mineralisch zupackend. Legt sich perfekt an den Gaumen. 95+ VP
(02/2013)

Tag 1: Offene und sehr noble Nase, Gewürzbasar und Weihnachten. Am Gaumen sinnlich und einschmeichelnd. Sanft und ebenfalls sehr lang nachhallend. Kein Prügelwein, sondern knisternde Erotik. Macht immer noch enorm viel Spaß und gehört zu Recht in der Jahrgangs-Rankingliste sehr weit nach oben. Wer diesen Wein im Keller hat, darf glücklich darüber sein. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Unverändert genial. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 4: Nimmt sich jetzt ebenfalls ein wenig zurück, in der Nase verschlossener als zu Anfang, aber am Gaumen weiß er weiterhin zu überzeugen. Mit viel Luft im Glas wird er besser. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Heute wieder eine betörende Nase, dunkel, aber auch mit schweren und likörigen Noten. Insgesamt wieder besser. Extraktreicher und voluminöser als an Tag 1 und 2. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(12/2013)

15°; CCPAE – zertifizierter Wein aus ökologischen Weinbau
Runde 1 (blind): Fast schwarz, blickdicht. Sehr tiefe und noble schwarze Nase, sehr fein. Kommt in Wellen, mal offener, mal verschlossener, aber immer sehr animierend. Am Gaumen sehr elegant und frisch, nahezu mit burgundisch anmutender Finesse, zugleich aber auch eine tolle Mineralik und mit sanftem Druck. Die pure Harmonie und Zärtlichkeit am Gaumen. Phantastisch. 98+/100 Th. Weltklassewein

Runde 2 (blind): Legt am Gaumen noch mal an Tiefe und Komplexität zu, auch etwas mehr Druck. Nahe der Perfektion. Nur die Nase hängt noch ein ganz klein wenig. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3: Sehr rund und ausgewogen. Ganz nahe der Perfektion. Qualitativ unverändert zur 2. Runde. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(11-12/2015)

Runde 1 (blind): Sehr elegante und harmonische Nase, feine Würze, Schiefer, bringt den Gaumen zum Wässern. Am Gaumen sehr dicht mit viel Schiefermineralik, betörender Extrakt, fein, elegant und sehr harmonisch. Wirkt noch jugendlich, macht aber schon unglaublich viel Spaß und begeistert in jeder Hinsicht. 98+ VP

Runde 2 (blind): Welch elegante und harmonische Nase, schwarze vollreife Kirschen auf einem Schieferbett fein gewürzt mit feinsten Zartbitterschokolade. Sehr animierend und gaumenwässernd. Der Gaumen begeistert wie am Vortag, einfach wahoo und für mich der Sieger des Flights! 99+VP

Runde 3: Sehr expressive Nase, betörend, elegant und gaumenwässernd. Der Gaumen sehr dicht, würzig mit betörender Schiefermineralik, herrlich jugendliche Kirschfrucht, feine

Schokolade, sehr elegant mit viel Extrakt und weichem Tannin. Herrlicher Trinkfluss, großartig. 99+ VP
(11-12/2015)

Mas Sinén Blanc; 2006 weiß;

Mittelkräftiges Gelb; feinfruchtiger, offener Duft nach Weinbergspfirsich. Der Wein kleidet den Gaumen komplett aus und nimmt ihn lange in Beschlag. Noch deutlicher Holzton und eine Honignote – er braucht noch Zeit. Kraftbetont und sehr konzentriert. 94+/100 Th.

Am zweiten Tag ist dieser „Biberwein“ noch deutlicher vom Holz geprägt, er braucht noch Zeit. Üppig und fett, etwas „traditionell“. 91,5+/100 Th.

Helles Gold, Duft nach wilden Kräutern, Mandarinenschale und Holz. Das Holz ist aber geschmacklich gut eingebunden, schöne Aromatik, Gaumen auskleidend und Trinkanimierend. Schöne Würze. Klasse! 91+ VP

Interessanter Wein mit schöner Kräuternase, aber deutlich holzdominiert und noch zu jung. 90+ VP.
(01/2008)

Der Wein hat sich seit der Verkostung im Januar toll entwickelt, er zeigt jetzt weniger Holznoten und dafür deutlich mehr Frucht. Sehr sehr gute 92/100 Th.
(09/2008)

Mas Sinén Negre; 2006 rot;

In der Nase eingängig, ein schöner Schmeichler. Ein frischer Priorat mit viel Mineralik und gefälliger Frucht. Nichts großes, aber in sich sehr stimmig. Joghurt und samtenes Tannin im Abgang. Exzellente 93/100 Th.

Etwas vorstehende Barrique Note, Kokos. Am Gaumen fruchtig und zupackend. Leichte Adstringenz. Schöner Abgang und Länge. 90+ VP

Recht verhaltene Nase, öffnet sich langsam, am Gaumen mit „federnder“ Eleganz für einen Priorat und mit beißender Mineralik. Schiefer pur, aber dahinter eine schöne Frucht. Trinkspaß. 91+/100 Th.

Feine, elegante Nase, am Gaumen eher zurückhaltend - präsente Säure. 90+ VP

Hat sich noch mal etwas aufgerichtet und ist besser als am zweiten Probenstag. Frisch geöffnet aber wohl nach wie vor am Besten... 92+/100 Th.

Schon der „einfache“ Mas Sinén bringt heute wieder so viel auf die Waage, wie bei der ersten Blindprobe - 93+/100 Th. in einer zweiten Nachprobe gegen den Costers noch einen Tag später.
(12/2008)

Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah. Sehr schöne tiefe und parfümierte Nase. Hat sich wunderbar herausgeputzt und entwickelt, habe ich in jungen Jahren wohl etwas unterschätzt. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

94+ VP

(04/2016)

Mas Sinén Coster; 2006 rot;

Eine der schönsten Nase des 2006er Jahrgangs, supereleganter Wein, aber auch Struktur. Ein Wein, der beidem gerecht wird – dem finessebetonten Jahrgang wie dem qualitativen Ruf des noch jungen Gutes. 95+/100 Th. auf der Fira 2008.

Die Nase fetzt mich schon mal förmlich weg. Ganz großes Kino. Am Gaumen jetzt schon ein perfektes Mundgefühl, sehr ausgewogen und stimmig. Dicht mit knusprigem Tannin. Exzellente Länge mit viel Potential. 95+ VP
(05/2008)

Schwarzrot. Noch leicht verschlossen, öffnet sich mit Luft aber zusehends, tolle frische Kirschen am Gaumen, dazu eine schiefrige, rassige Säure. Die beißende Mineralik eisenhaltiger Schiefer in Verbindung mit einer tollen Frucht ließen z.B. Torroja oder Poboleda als Ursprung vermuten. Exzellente 93+/100 Th.

Sehr feine, betörende Nase, macht richtig Lust aufs Trinken. Parfum de Priorat. Am Gaumen elegant und frisch, leicht metallische Noten, Schiefer, vielschichtig mit sanftem aber langem Abgang. 92+ VP

Schöne Mineralik, stimmig und trinkig... Ich vermute, dass er aus Torroja kommt, aber auch Poboleda glänzt mit purem Llicorella Boden. 93+/100 Th.

Wirkt etwas verschlossen, deutliche Kokosnote. Am Gaumen adstringierend – braucht definitiv noch Zeit. 91+ VP

Ähnlich gewaltig entwickelt wie der La Basseta hat sich auch der Costers von Burgos Porta. Jetzt wunderbar offen und macht jetzt rundherum viel Spaß. Er weist auf seine großartige Entwicklung hin und bekommt mit so viel Luft (immerhin 6 Tage offen) große 95/100 Th. Auch wenn im Moment der 2005er deutlich besser scheint, in 5 bis 7 Jahren wäre eine neuerliche Verkostung beider Jahrgänge sicher spannend.
(12/2008)

In der Nase noch tiefer, noch parfümierter als der Mas Sinén Negre aus gleichem Jahr, anspringend. Am Gaumen sehr elegant, sehr tief, sehr rund, sehr komplex und mit Wow-Faktor. Ein Wein, der definitiv nicht gespuckt werden möchte. Reif und betörend. 98+/100 Th. Weltklassewein.

96+ VP
(04/2016)

Mas Sinen Negre; 2007 rot;

Blind: Elegant und vielschichtig, ich vermute einen etwas mit Cabernet abgestimmten Wein, er ist am Gaumen explosiv und kraftvoll. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind 2. Tag: Anspringende und offene Nase, erzhaltige Schiefer und ein Korb saftiger Früchte. Wunderbare Frische am Gaumen, die Säure wirkt allerdings fast schon ein bisschen spitz. Ganz nobler und tiefer Terroirwein, der noch Zeit braucht und bei dem ich unweigerlich an Poboleda denke. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

4. Tag (offen): Zeigt heute eine schwere, fast likörige Nase und wirkt schwer wie ein Medizinball... Am Gaumen aber deutlich frischer wirkend, aber ebenso dicht und heute eher als Kraftprotz daherkommend. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Macht mir persönlich mehr Spaß als in den zwei Verkostungsmomenten zuvor, er kann nach 6 Tagen noch mal wieder zulegen, ist heute ein Abbild seines großen Bruders, wenngleich er von allem etwas weniger hat. Eine positive Überraschung. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Der Mas Sinén Negre 2007 zeigt nach 7 Tagen Größe. Mit einem üppigen und animierenden Duft powert er heute mit dem letzten Glas noch mal richtig und zeigt, dass er gute Voraussetzungen für eine glänzende Zukunft mitbringt. 95/100 Th. Groß.
(03/2011)

Überzeugender Wein mit Tiefe und Noblesse, baut Druck auf. Ein Komplettpaket. Super!
95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2013)

15°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; 12 Monate im Eichenfass
ausgebaut; Biozertifikat CCPAE

Tag 1: Etwas subtiler in der Nase als der Tocs aus gleichem Jahr, aber genauso sexy und verführerisch. Schöne Tiefe und noble Kühle. Hat sich am Gaumen sonntäglich herausgeputzt und steht auf einer Stufe mit dem Tocs an der Spitze der Verkostung. Etwas eleganter, aber insgesamt nicht besser als dieser. Tolle Mineralik. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Unverändert zu Tag 1. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag4: Unverändert neben dem Tocs an der Spitze. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Primus inter pares neben dem Tocs. Orchestrale Inszenierung, dunkel und exzessiv.
96+/100 Th. Großer Wein.
(08/2013)

Schöne Frucht, aber dann im Abgang ein Wall von Tanninen, momentan damit eigentlich völlig untrinkbar, wirkt am Gaumen wie ein ganz junger mAdiran, bei dem man sich vom Tannin erschlagen fühlt. Braucht sicher wenigstens noch 10 Jahre Zeit. Die Grundlagen sind aber da. Zum „Weit weg legen“. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

Deutlich mehr Kraft und Druck wie beim 2008er, aber er wirkt noch jung, verspielt und ein wenig wie ein ungezogener Junge, ist noch etwas wild. Keine Angst, er wird seinen Weg finden. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(11/2014)

Dunkler, intensiver und voller als der 2008er im direkten Vergleich. Schöne Würze, schöne Frische und dunkle Frucht. Noch ein gutes Maß an Tannin. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

Immer noch unwahrscheinlich viel Mineralik, viel dominierende Säure, sehr lebendig, aber auch sehr gute Anlagen für noch viele Jahre. Der Mineralischste aller jetzt verkosteten Jahrgänge. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Mas Sinen Coster; 2007 rot;

Anspringende Nase, die Aromen sind tiefer und komplexer als beim einfachen 2008er Mas Sinén. Mit der typischen Tiefe und Komplexität des 2007er Jahrgangs gesegnet. Von der Sonne aufgeheizte Poboleda – Llicorella, dadurch ein warmer, aber frischer Eindruck. Das Tannin verweist auf eine lange Lagerfähigkeit. Ein großer Wein, der an den 2005er anknüpft. 96+/100 Th.

95+ VP

(05/2010)

Blind: Graphit, erzhaltiger Schiefer, dazu eine dunkle Frucht, sehr üppige sexy Nase, explosiv am Gaumen, Sauerkirsche und Llicorella, exotische Gewürze. Herrliche Frische, sexy, sportlich und lang. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Blind 2. Tag: Pelziges Tannin, aber auch eine schöne Frische. Er zeigt heute etwas die Zähne und will in Ruhe gelassen werden. Heute abweisend und zickig. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

4. Tag (offen): Duftet nobler und sehr dunkel nach frischer dunkler Frucht und Schieferplatten. Auch am Gaumen typisch Poboleda mit einem ganzen Llicorella Felsen und einer schönen Würze. Pur und straight mit großen Anlagen. Will insgesamt noch Zeit haben, zeigt aber heute endlich Größe. 95+/100 Th.

6. Tag (offen): Mas Sinen Coster 2007 ist heute der Wahnsinn... Üppige sexy Nase, am Gaumen kühl und nobel, hier kommt es heute zur erlösenden Verwandlung. Wäre er durchgängig so stark, wäre es ein Treppchenkandidat gewesen. Heute völlig faszinierend. 97/100 Th. Weltklassewein.

8. Tag (offen): Die Säure ist heute deutlich bissiger, dennoch im Gesamteindruck zeigt er sich nach wie vor Groß. Ich befürchte, dass hier ein längerer Verschluss passieren könnte, bevor der Wein richtig Spaß macht. Also die Flasche fix leeren oder besser längere Zeit im Keller vergessen. 96/100 Th. Groß. (03/2011)

15°; CCPAE - zertifiziert

Runde 1 (blind): Schwarzrot, fast blickdicht. Vogelwilde offene und anspringende Nase, sehr würzig, etwas für Ketzer und Hexenmeister. Übt eine magische Anziehungskraft aus und bestätigt das dann auch am Gaumen, elegant das große Ballett tanzend bis zur Extase. Was für ein Stoff. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 1 (blind): Reife, rote Kirschen, sehr betörend. Staubige Schiefermineralik. Vollmilchschokolade. Vielschichtig. Am Gaumen frische, sehr betörende Frucht, dichter Extrakt, feine Mineralik, ganz feines Tannin. Sehr elegant. Klassisch gut! 95+ VP

Runde 2 (blind): Noch immer sehr jung, aber was für ein Potential. Unverändert. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 2 (blind): Rote Kirschen, staubige Schiefermineralik, ganz feine Schokolade, betörende Nase.

Am Gaumen sehr frisch, dichte Frucht, sehr präsen Mineralik, feines Tannin. Hat noch Reserven, kann noch liegen. Sehr guter Wein. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Betörende, üppige Nase, perfekter verführer Duft. Unverändert und nahe der Perfektion, er kratzt für mich an der 100 Punkte Marke. Ein Wein, der auch in 2007 wieder ein Achtungszeichen setzt. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Die Nase braucht viel Luft, baut sich dann aber ganz langsam wundervoll im Glas auf. Sehr elegant, würzig, geniale Mineralik. Am Gaumen sehr frisch, unfassbar mineralisch, flüssiger Schiefer, was für ein Extrakt, reichlich feines Tannin, für ein langes Leben gemacht. Die nächste Flasche werde ich wohl erst in 10 Jahren öffnen.
97+ VP
(11-12/2017)

Mas Sinén Negre; 2008 rot;

Offene und anspringende Nase, parfümiert und sehr frisch. Typische Poboleda Schiefer in guter Menge. Es wird in 2008 keinen Costers geben, insofern ist hier das komplette gute Material verarbeitet. Exzellente 93-94+/100 Th.

93+ VP
(05/2010)

Sehr feine und sehr noble Nase. Jahrgangs gemäß etwas leichter, weniger üppige Nase als beim 2007er. Sehr nobel, weiblich mit Finesse am Gaumen. Deutlich mineralische Ansprache – der Gaumen bestätigt die Nase. Wird dann mit Luft etwas voller, zeigt Biss am Gaumen. Braucht Zeit. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2013)

Etwas leichter und sehr frisch. Für den Jahrgang sehr gut gelungen. Im Rahmen einer solchen Vertikale offenbart er allerdings die generellen Schwächen des Jahrgangs. Er zeigt sich somit schwächer als die anderen Jahrgänge. Für 2008 dennoch empfehlenswert. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2017)

Mas Sinén Ecologic; 2008 rot;

In der Nase etwas rustikal, aber auch am Gaumen etwas schwer zu trinken für den Moment. Ebenfalls sehr unzugänglich, aber auch noch unausgewogen, braucht noch viel Zeit, um sich gegebenenfalls zu harmonisieren. Im Moment kann ich nicht mehr geben als 88/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

Im Stile des Jahrganges, eher elegant und fein, es fehlt ihm ein wenig Druck für mehr Ausdruck. Wirkt eher tänzelnd und leicht. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Im Stil des Jahrgangs, relativ leichter Körper, immer noch mit einer guten Tanninwand versehen. Dunkle Frucht, dunkle Aromatik. Schöne Frische. Für den Jahrgang gut gelungen. 92+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

15°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; 12 Monate Ausbau in Holzfässern. Aus ökologischem Weinbau, CCPAE – zertifiziert.

Tag 1 (offen): Schwarzrot mit schönem Funkeln. Dunkle Noten und sehr viel Frische. Kühl und nobel in der Nase. Am Gaumen ebenso. Elegant und nobel, leichter Körper, typisch 2008, aber auch mit typischer Poboleda – Mineralik. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Kühl und nobel, aber heute etwas verschlossener als zu Beginn. Zieht sich vor allem in der Nase noch etwas zurück. Am Gaumen bleibt eine schöne Frische. Sehr klassischer Poboleda – Stein – Wein. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Tag 1: Dunkle offene Nase, etwas likörig. Am Gaumen frischer und kühler. Waldfrüchte. Recht voll mit staubiger Mineralik und Kaffeenoten im Nachhall. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Tag 3: Unverändert zur ersten Blindrunde. Die Mineralik kommt heute deutlicher heraus. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(02/2016)

Petit Mas Sinén; 2009 rot;

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet, Syrah und Merlot; 6 Monate Fassausbau; ökologischer Weinbau (CCPAE - zertifiziert))

Tag 1 (blind): Leicht offene, frische und kirschbetonte Nase, dahinter etwas Liköriges und auch etwas kalte Asche. Am Gaumen sehr klar und frisch, ein Kirschmix mit sehr mineralischem Abgang, recht lang nachhallend. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2 (blind): Offene, schwarze Gothic – Nase, solide, glasklar und schon auf dem richtigen Weg. Mineralikfaust im Abgang, braucht noch Zeit. Komplexer, recht langer Nachhall. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3 (offen): Opulente Nase, ein Zugewinn an Tiefe, ausgewogen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 5 (offen): Unverändert zur 3. Runde. 94+/100 Th. (03/2013)

Mas Sinèn Negre; 2009 rot;

Setzt für den ersten Wein des Tages sogleich eine hohe Messlatte an. Ein tolles Nasentier, offen, üppig, beinahe erschlagend. Zeigt Anlagen zur Größe. 95/100 Th. Groß.

Tief mineralisch, dicht, ein Wein für Prioratfreaks. 94+ VP
(05/2011)

Volle, üppige Nase, rund, fruchtbetont, sehr elegant. Etwas leichter und weniger komplex als der Mas Sinén Coster 2009, aber insgesamt nur eine Stufe unter diesem. Sehr gutes Preis-Genuss-Verhältnis. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(05/2015)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah aus eigenem ökologischen Anbau; 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut; CCPAE-zertifiziert

Tag 1: Tief und mit noch straffer Poboleda-typischer Mineralik, dadurch fast etwas karg wirkend. Dazu kommen viele Kräuter- und Blumennoten. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Heute kommen säuerliche rote und auch dunkle Früchte hinzu, dazu weiterhin die Kräuternoten und eine glockenklare Mineralik. Zeigt Ecken und Kanten, ein Charakterwein. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4: In der Nase heute noch offener und tiefer, insgesamt deutlich ansprechender. Dunkle Frucht und noch immer sehr würzig und mit Kräuternoten. Schöne Länge, wird immer besser. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 5: Unverändert zur 3. runde, aber heute noch opulenter. Beeindruckt inzwischen sehr. Sollte in die Fußstapfen des großen 2004ers treten. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Wahoo, großartige Nase, perfekt am Gaumen, unfassbare Mineralik, sehr lang mit reichlich Potential 95++ VP
(05/2016)

14,5°; Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon und Syrah; 12 Monate Ausbau im Barrique; Ökologischer Wein CCPAE-zertifiziert.

Blind Runde 1: In der Nase noch leicht verschlossen, öffnet sich mit dem Schwenken und zeigt dunkle Noten. Am Gaumen frisch und sehr klassisch, Kirsche und Stein. Mit dem Schlürfen wird er voll und fleischig, ausgewogen und trinkig. Mineralisch. Gute Länge. Lebt von seiner Kraft und Ausgewogenheit. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Blind Runde 2: Sehr frisch und klassisch, Sauerkirsche und Stein. Baut Druck auf und zeigt viel Kraft, dabei sehr saftig. Unverändert zur ersten Runde. Schöne Frucht, die in ihrer Stilistik nach Poboleda verweist. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Offen Tag 1: Offene, fast anspringende Nase, dunkel und parfümiert, wird immer tiefer, ist vielschichtig. Mittlerer Körper, samtenes Tannin, am Gaumen sehr ausgewogen, frisch und trinkig. Intensiver mineralischer Nachhall. . 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 3: Würzige Noten, sehr kompakt und fest, wirkt heute ein wenig ruppiger, bleibt aber immer noch beachtlich und groß. 95+/100 Th. Großer Wein.
(02/2017)

Bestätigt frühere Eindrücke, tolle Mineralik, schöne Frucht, ausgewogen. Gutes Potential und eine gute Empfehlung. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.

Welch Parfum, Super Mineralik, frisch, wunderbar zu trinken. 95+ VP
(04/2017)

Sehr schön, macht schon Trinkspaß, im Abgang eine leichte mineralische Säure. Frisch, säuerliche rote Früchte, hat noch immer viele Reserven. Macht viel Spaß. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Mas Sinèn Coster; 2009 rot;

In der Nase noch etwas verschlossener, aber welch eine Noblesse, wirkt noch sehr jung, sexy in der Aromatik, sehr tief. Wenigstens im Stil und auf der Höhe von 2005 und 2007. Ganz groß. 97+/100 Th. Weltklasse.

Begeistert durch und durch. Mineralische Power. 96+ VP
(05/2011)

Grade zur Klärung im Tank, wird in etwa zwei Monaten in die Flaschen kommen. Ebenfalls eine sehr schön ansprechende Nase. Eine sehr sichere Bank. Sehr elegant, super Balance, tolle Tanninstruktur, sehr rund. 97+/100 Th. Weltklasse.
(05/2012)

Voller üppiger Duft, sehr erotisch, noch einladender und vielschichtiger als beim Negre 2007. Die Nase alleine macht bereits Gänsehaut – ganz großes Kino. Wunderbare Tiefe. Am Gaumen sehr frisch mit traumhafter Balance zwischen einer vollen kirschigen Frucht (Kirschen jeder Art) und samtigen Tanninen, sehr ausgewogen und trinkig. Öffnet sich mit Luft, wird noch voller und komplexer. Legt deutlich zu. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(04/2013)

15°; CCPAE-zertifizierter Wein aus ökologischem Weinbau.

Tag 1 (Blind): Eine Gothic – Buddha - Nase! Kommt am Gaumen wie eine schwarze Welle auf dich zu, alles verschlingend und einnehmend! Adlige Frische, komplex und lang. Irrer Stoff und ganz großes Kino. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Schiefer, Schiefer, Schiefer, ein mineralischer Nasentraum, frisch, betörend, animierend. Am Gaumen schlank, extrem mineralisch, schlank mit sehr feinen Tanninen und schönem sehr feinen Abgang. 98+ VP

Tag 2: Die Nase ist schon der perfekte Wahnsinn. Und auch am Gaumen sind wir nicht weit davon entfernt. Ein nahezu perfekter Wein, der seine früheren Ambitionen von der Fira gar noch übertrifft. 99+/100 Th. Weltklassewein.

Tolle, betörende Schiefernase. Am Gaumen unglaublich dicht, messerscharfe Mineralik, vielschichtig, großartige Länge. 98+ VP

Tag 8: Auf Augenhöhe mit dem zuvor verkosteten La Creu Alta, dabei mineralischer und frischer als dieser. Wunderbar trinkig auf nahezu perfektem Niveau. Bleibt bei der hohen Bewertung der 2. Runde. 99+/100 Th. Weltklassewein

Tag 12: Offenere Nase, aber etwas weniger Druck am Gaumen im Vergleich zum davor rückverkosteten Roquers de Porrera. Am Ende aber durch die Eleganz, die Knallermineralik und die Aromentiefe mit diesem gleichauf. Immer noch 99+/100 Th. Weltklassewein.
(10/2013)

Bestätigt seine enorm hohe Qualität, die wir schon im Oktober des Vorjahres gesehen hatten, als er in der phantastischen großen 2009er Probe insgesamt auf Platz 2 einlief. Phantastico! Ein geniales Nasentier, am Gaumen tief und elegant, aber zugleich mit Druck. Ein Must Have für diesen Jahrgang! 99+/100 Th. Weltklassewein.
(05/2014)

Wow! Setzt wieder Maßstäbe. Einer der Größten des wunderbaren Jahrgangs. Komplette Gänsehaut. Nahe der Perfektion. Leider komplett verteilt. Wer zu spät kommt, den bestraft der leere Platz im Keller. Aber auch Salvador weiß, was er da für große Kunst produziert hat – er widmet den Wein seinem Vater. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(11/2014)

15°; Grenache und Carignan aus Costers – Hang; 12 Monate Ausbau im Barrique;
Ökologischer Wein CCPAE-zertifiziert.

Blind Runde 1: In der Nase noch relativ verschlossen, am Gaumen zunächst recht einfach, fruchtbetont und sehr mineralisch. Säuerliche Kirschen und Johannisbeeren, viel Schiefer und noch sehr viel Tannin. Legt mit Luft dann aber gewaltig zu und gewinnt an Tiefe und Komplexität. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Braucht unbedingt viel Luft, legt heute deutlich zu, obwohl die Nase immer noch etwas verhalten ist. Komplex und sehr dunkel in der Aromatik. Noch sehr viele Tannine, die auf einen noch sehr jugendlichen Wein verweisen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 1: Sehr nobel in der Nase wie auch am Gaumen, sehr frisch und füllig und dabei elegant. Sehr großes emotionales Prioratkin, perfekte Balance. Benötigt aber viel Luft, um das alles zeigen zu können. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Offen Tag 5: Betörend offene Nase, wunderbar frisch und trinkig. Was für ein Muster eines Poboleda – Weines. Ganz großes Kino. 99+/100 Th. Weltklassewein.
(02/2017)

Tag 1: Offene, sehr betörende Nase, sehr facettenreich und tief, wandelt sich dauernd und zeigt sich überragend komplex. Auch am Gaumen bereits nahe der Perfektion. Erfüllt voll und ganz die hohen Erwartungen, die sich aus früheren Verkostungen ergeben haben. Wer dereinst gekauft hat, hat alles richtig gemacht. 98,5+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Heute drückt das Tannin ein wenig durch, aber insgesamt gesehen ist das Meckern auf höchstem Niveau. Grandioser Wein, der aber vielleicht doch noch etwas mehr Zeit braucht, als es am Tag 1 schien. 98+/100 Th.

Tag 3: Heute auf höchstem Niveau etwas verschlossener in der Nase, aber am Gaumen top. Zeigt noch viele Reserven. 98+/100 Th.

Tag 4: Ähnlich wie beim Roquers de Porrera zieht er sich etwas zurück? Verschluß oder Wurzeltag? Potentialtrinken... 97+/100 Th. Weltklassewein.
(09/2017)

10 years after! Dicht und genial an Nase und Gaumen, wunderbare Mineralik, vielschichtig und sehr lang. Wird sicher sehr interessant bei unserer diesjährigen 10-Jahres Probe. 97+ VP
(05/2019)

Petit Mas Sinén; 2010 rot;

Etwas verhaltene Nase und eine schöne Frucht, aber deutlich einfacher als die anderen Weine des Weingutes. Wirkt etwas leicht, kirschbetont, ist ausgewogen und schön zu trinken. 90-91+/100 Th.

Sehr guter Wein.
(04/2013)

Schöne Frucht, ausgewogen. Wirkt jetzt zwischen all den großen Weinen des Abends ein wenig deplatziert, aber es handelt sich ja hier auch um einen Basiswein. Ehrlich, unkompliziert und fruchtbetont. 90+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

Solide und ehrlich, ein sehr schöner Einsteiger ins Thema der Burgos Porta Weine. Schon zugänglich. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(11/2014)

Mas Sinén Negre; 2010 rot;

Sehr schöne und sehr offene parfümierte Nase, am Gaumen frisch und mit einer kirschigen Frucht, recht wenig Säure momentan spürbar, ausgewogen. Schöner Nachhall, sehr rund. 94-95+/100 Th. Exzellent bis groß.
(05/2012)

Noch Unmassen an Tanninen im Abgang. Immer noch Babymord, das macht momentan wenig Spaß. Die vorhandene gute Frucht zeigt neben dem Tannin ein hohes Lagerpotential an. Der Wein wirkt noch extrem jung und ist derzeit noch recht unzugänglich. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(05/2017)

60 % Grenache, 30 % Carignan, 10 % Cabernet Sauvignon und Syrah. Ein sehr schöner offener, aber zarter und feiner Duft. Öffnet sich im Glas immer mehr, eine sehr schöne und ansprechende Nase. Anfangs am Gaumen recht leicht, baut sich mit dem Schlürfen dann aber gut auf und explodiert förmlich, im Abgang sehr frisch und Schiefer-Mineralik, sehr schöne Balance, zeigt auch Tiefe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr feine Nase, duftig, toller Stoff am Gaumen. Kaufen und Weglegen! Tolles Zeug. 94+VP
(05/2018)

Mas Sinén Coster; 2010 rot;

Etwas verschlossener in der Nase, aber welch eine Noblesse. Sehr helle, gelbe Kirschen, dazu sogar ein paar Erdbeernoten, dazu eine kühle Mineralik und ein gut strukturiertes Tannin. Alles sehr ausgereift und expressiv. 96+/100 Th. Groß.
(05/2012)

Wie viele große 2010er ist auch er noch unfertig, in der Nase sehr sexy, aber am Gaumen zeigt er sich noch viel zu jung. Konzentriert und komplex, aber zugleich auch feminin und kühl in Stil des Jahrganges. Zum Weglegen. Die Größe zeigt sich im Ansatz, derzeit öffnet er sich nur langsam. Reines Potentialtrinken. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(11/2014)

Besser als im Herbst 2014 im Weingut. Auch wenn er nicht ganz an der grandiosen 2009er heran kommt. Ist inzwischen deutlich offener und runder und zeigt sich nicht mehr so zugeknöpft wie bei der Probe im Weingut. Elegant und noch mit viel Potential. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Ein großes Finale für die Verkostung hier. Grenache und Carignan aus alten Reben. Hat sich sehr schön entwickelt. Noch immer leicht verschlossen, aber er deutet an, dass hier alles auf gutem Wege ist. Bestätigt sich ebenfalls. 96+/100 Th. Großer Wein.

Großartig, welch geniale Schiefermineralik, kann sicher noch liegen, zeigt aber beste Anlagen. 96+ VP
(04/2017)

Mas Sinèn Blanc; 2011 weiß;

Sehr typischer klassischer und holzgeprägter Prioratweißwein, angenehm duftend, sehr angenehm auch am Gaumen. Besser ausbalanciert als zum Anfang der Existenz dieses Weines. Salvador kann inzwischen auch weiß richtig toll! 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr dicht, viel Tannin, ein mächtiges Kaliber, das noch etwas Zeit braucht. Dranbleiben und eine Flasche zur ausgiebigen Probe sichern....90+ VP
(05/2013)

Mas Sinen Negre; 2011 rot;

Noch im Barrique, steht kurz vor der Abfüllung. 80% Grenache und Carignan, 10 % Cabernet Sauvignon, 10% Syrah.

Sehr dunkle, verführerische Nase, üppiger würziger und toller Stoff auch am Gaumen, sehr gute Konzentration, tolle Mineralik und samtenes Tannin. Gothic – Rock – Style. ein Start auf sehr hohem Niveau – und das ist erst der „einfache“... 96+/100 Th. Großer Wein.

Was ist denn hier los? Der Wein bläst mich mit seiner enormen Frische und seiner genialen Mineralität so was von weg, unfassbar, was da in die Flaschen gefüllt wird. Macht sprachlos. 96+ VP

Und bestätigt sich durch die Verkostung von Mas Sinen 2007 und 2008 auf der Fira, beides sehr gute Weine, kommen aber nicht annähernd an 2011 ran.
(05/2013)

Ein großer Erfolg für seinen Jahrgang, viel Druck, sehr komplex, aber auch rund und ausgeglichen. Noch immer viele Tanninreserven, aber auch schon überraschend zugänglich und offen. Empfehlenswert. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Sehr feiner Duft, geniale Mineralik, sehr dicht, für den Jahrgang recht frisch, schöne Länge. 93+/100 VP
(05/2018)

Mas Sinen Coster; 2011 rot;

Besteht aus Grenache und Carignan vom Costers – Hang. Deutlich mehr Eleganz bei derselben Konzentration wie der Negre, sehr tief, pechschwarz, rückt für mich auf den ersten Platz der Verkostung. Maximal ausgereiztes Spiel zwischen Eleganz und Konzentration, Schwarze Früchte werden zu Gothic – Balladen serviert. Sehr sexy. 98-99+/100 Th. Weltklassewein.

Wie erwartet oder fast schon befürchtet die Steigerung, diesmal nur ein minimaler Vorsprung, aber von allem noch ein Quäntchen mehr. Mit meinem inzwischen geliebten Doppelplus...

97+ VP

(05/2013)

Wirkt noch sehr jung, hat noch sehr viel, aber zum Glück samtenes Tannin. Wird sich sehr gut entwickeln, braucht aber noch viele Jahre Zeit. Schöne Tiefe, expressiv. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.

(05/2017)

Mas Sinén Blanc; 2012 weiß;

100% Grenache Blanc, 5 Monate Ausbau im Barrique, in dem er auch schon vergoren worden ist.

Schöne Frische, am Gaumen cremig und mit vielen Blütennoten, sehr typisch, das Holz wenig präsent, nicht zu stark, genau richtig. Muss reifen, hat aber hervorragende Ausgangsbedingungen. Erregt Aufmerksamkeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(05/2014)

15°; 100% Grenache Blanc, im Barrique vergoren und anschließend 6 Monate dort gereift; CCPAE-zertifizierter Wein aus ökologischem Weinbau.

Tag 1 (11.03.): Helles Gelb. Leicht offene, aber sehr komplexe Nase, auch am Gaumen sehr voll und komplex, dabei eine schöne mineralische Frische und noch deutliches Holz. Wird mit Luft immer besser. Druck am Gaumen, sehr aromatisch und von schöner Länge. Sehr vielversprechend für die Zukunft. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: An der Nase jetzt wunderbar offen und komplex. Auch am Gaumen heute ein total komplexer Erlebniswein. Hat sich sehr entwickelt und zeigt immer wieder neue Facetten, vielschichtig. Sehr mitteilsam. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 9: Noch immer Größe zeigend. Baut auf eine sehr vielversprechende Zukunft. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11: Cremig und zugleich frisch, sehr vielversprechend, aber selbst jung von beeindruckender Qualität. 95+/100 Th. Großer Wein.

(03/2015)

15°; 100% Grenache Blanc, im Eichenholzfass vergoren und 6 Monate lang ausgebaut. CCPAE – zertifiziert.

Blind Runde 1: Funkelndes Blassgelb. Eine an den Wurzeln reißende Nase, komplex, wandelbar und anspringend. Am Gaumen schon sehr trinkig, frisch, ausbalanciert, elegant und von schöner Frische. Auch Zitrusfrüchte. Wirkt noch sehr jugendlich, macht aber schon viel Spaß am Gaumen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Was für ein geiles Zeug! Sorry für den Ausdruck, es ist aber so! Ein wahres Nasentier, legt heute deutlich zu und strebt an die Spitze. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 7 (offen): Unverändert zur 2. Runde. Ein Top – Wein! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 12 (offen): Er dominiert bis zum Schluß diese Probe, bestens entwickelt, was aber nicht heißt, dass da nicht noch was geht. Er wirkt noch immer jung. Sehr überzeugender weißer Traumpriorat. 97+/100 Th. Weltklassewein.
(01/2018)

Tag 1 (offen): Schönes Goldgelb mit klarem Funkeln. Offene, sehr feine und animierende Nase, sehr floral und frisch. ein frischer Wind weht über die Frühlingsblumenwiese. Intensiver Nachhall. Stoffig und klar. Macht viel Spaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (offen): Schöne Frische. Insgesamt aber heute ein wenig verschlossener. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Wirkt heute offener, harmonischer und sehr ausbalanciert, zeigt aber nicht mehr die Frische wie in den ersten beiden Runden. Insgesamt aber ein sehr schöner und beeindruckender Wein. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2019)

Mas Sinén Ecologic; 2012 rot;

Süße Frucht und eine schöne Mineralik, aber auch noch etwas unfertig und im Abgang noch etwas spitz. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

Mas Sinén Negre; 2012 rot;

Schon sehr schön zugänglich und trinkig, offen. Er spricht schon sehr gut. Viel Spaß im Glas. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Mas Sinen Coster; 2012 rot;

Etwas dunklere Noten, auch zunächst ebenfalls sehr zart und leicht. Sehr elegant, sehr tief, im Abgang eine sehr schöne Schiefermineralik. Schließt von der Stilistik an den 2010er an. 96+/100 Th. Großer Wein.

Fantastische Nase, großer Stoff, genial, tolle Balance. 96+ VP
(05/2018)

Ebenfalls absoluter Hammer, ein mineralischer Traum, für Schiefer-Schlecker, phantastisch, 96+ VP
(05/2019)

Muster 100% 25 Jahre alte Grenache; 2012 rot;

Süß, reif und mit samtigen Tanninen. Wird nur an Freunde abgegeben werden, aber nicht zum Verkauf. Sollte sich aber zum Weltklassewein entwickeln können, spricht schon sehr an. 96-97+/100 Th. Großer bis Weltklassewein.
(05/2014)

Mas Sinén Blanc; 2013 weiß;

Sehr schöne Farbe, intensiv und leuchtend. Sehr frische Nase, noch etwas verschlossen. Am Gaumen sehr füllig, explosiv, sehr klar und ausdrucksstark. Alkohol und Holz schmecken nicht hervor, obwohl von beidem viel da ist. Am Gaumen eindrucklicher als in der Nase. Gehört erneut zu den Empfehlungen. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2015)

Petit Mas Sinén; 2013 rot:

Schöner ausgewogener Basiswein, gut zu trinken, rund und bereits jetzt schon Spaß machend. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Wieder sehr genialer trinkiger Stoff. Schließt nahtlos an 2010 an. 93+ VP
(04/2017)

Mas Sinén Negre; 2013 rot;

Sehr schön, Größe zeigend, rund, ausbalanciert und mit Grip, gutes Tannin, aber schon antrinkbar. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2017)

Mas Sinén Coster; 2013 rot;

Sehr dunkle Aromen, ein schönes dunkles Frucht-Potpourri, wirkt am Gaumen noch sehr jung und eher violett. Sehr samtenes Tannin, sehr tief und vielversprechend. Sollte hier wieder zu den größeren Jahrgängen gehören. Begeistert erst einmal mehr als der noch immer sehr verschlossene 2010er. 96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2015)

Sehr vielversprechend, aber im Moment noch sehr verschlossen, beste Anlagen, abwarten 94++ VP
(05/2016)

Einfach nur Knaller-mäßig , welch betörende Mineralik, großartig, wunderbare Länge, der pure Schiefer. 96+ VP
(05/2016)

Petit Mas Sinén; 2014 rot;

50 % Grenache, 25 % Carignan, 25 % Cabernet Sauvignon und Syrah, 6 Monate Ausbau im Barrique. Jahrgangstypisch leicht, fruchtig, sehr schön rund, ausbalanciert. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schöne Nase, am Gaumen sehr mineralisch und frisch, kann man kaufen. 91+VP
(05/2018)

Mas Sinén Blanc; 2015 weiß;

100% Grenache Blanc. Einen Monat Mazeration im Fass, danach weitere 6 Monate Ausbau im Fass, um die 1.000 Flaschen. Sehr schöner, voller Eindruck, fruchtig, nicht all zu

holzbetont, sehr ausgewogen. Ein leichter Stilwechsel, damit sollte der Wein schneller zugänglich sein als frühere Jahrgänge. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2017)

Petit Mas Sinén; 2015 rot;

Großartig anspringend und feine Nase mit betörender Mineralik. Sehr fein am Gaumen, harmonisch und mineralisch, sehr schön zu trinken. 92+ VP
(05/2019)

Mas Sinen Negre; 2015 rot;

Fantastisch an Gaumen und Nase. Betörende Mineralik, sehr frisch und lang mit genialem Abgang. 94+ VP
(05/2019)

Mas Sinen Blanc; 2016 weiß;

Sehr offene Nase, sehr fruchtbetont, viele florale Noten, blumig – würzig. Eine Blumenwiese im Frühling. Am Gaumen sehr mineralisch, frisch, relativ leicht wirkend, aber herrlich ausbalanciert. 93-94/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr offene und schöne Nase, floral, am Gaumen sehr feines Tannin, braucht auch noch Zeit, hat aber beste Anlagen. 94+VP
(05/2018)

Petit Mas Sinen; 2016 rot;

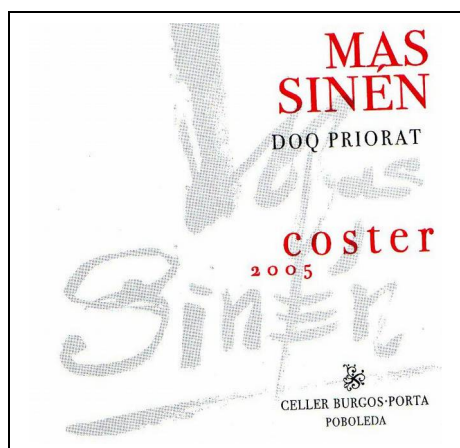
Wiederum bestechende Mineralik, ausgewogen mit feiner Nase, frisch am Gaumen, 92+ VP
(05/2019)

Mas Sinen Negre; 2016 rot;

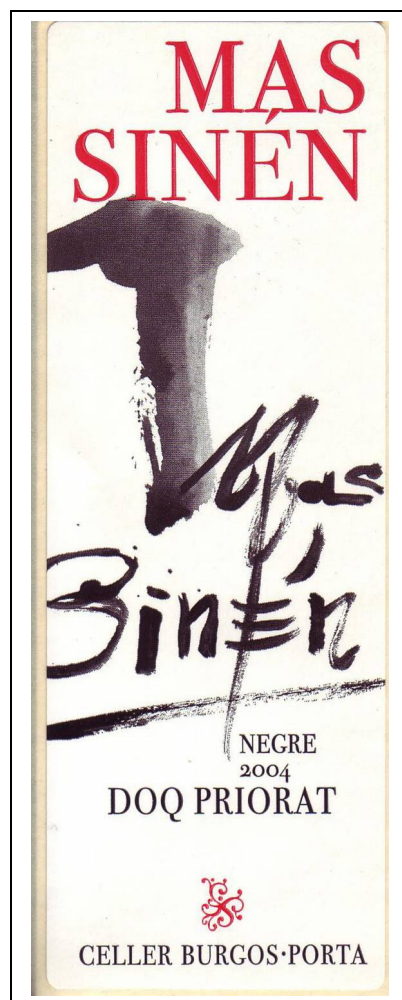
Dichte Frucht, betörende Mineralik, dicht, frisch, betörend und großartig am Gaumen. 94+VP
(05/2019)

Mas Sinen Blanc; 2017 weiß;

100% Garnacha Blanca. Sehr frisch, elegant mit feiner dichter Frucht, großartig. Ganz feiner Duft im leeren Glas. 91+ VP
(05/2019)



Mas Sinén Coster; rot



Mas Sinén Negre; rot



Der Mas Sinén Weinberg der neuen Kellerei Burgos Porta.

(MC)



Neu angelegter Weinberg von Mas Sinén.

(MC)



Die neuen Terrassen gleichen einem Amphitheater. Das alte Steinhaus auf der Bühne (MC) ist das Kellereigebäude.



Noch ein Blick von ganz oben auf das Kellereigebäude.

(MC)



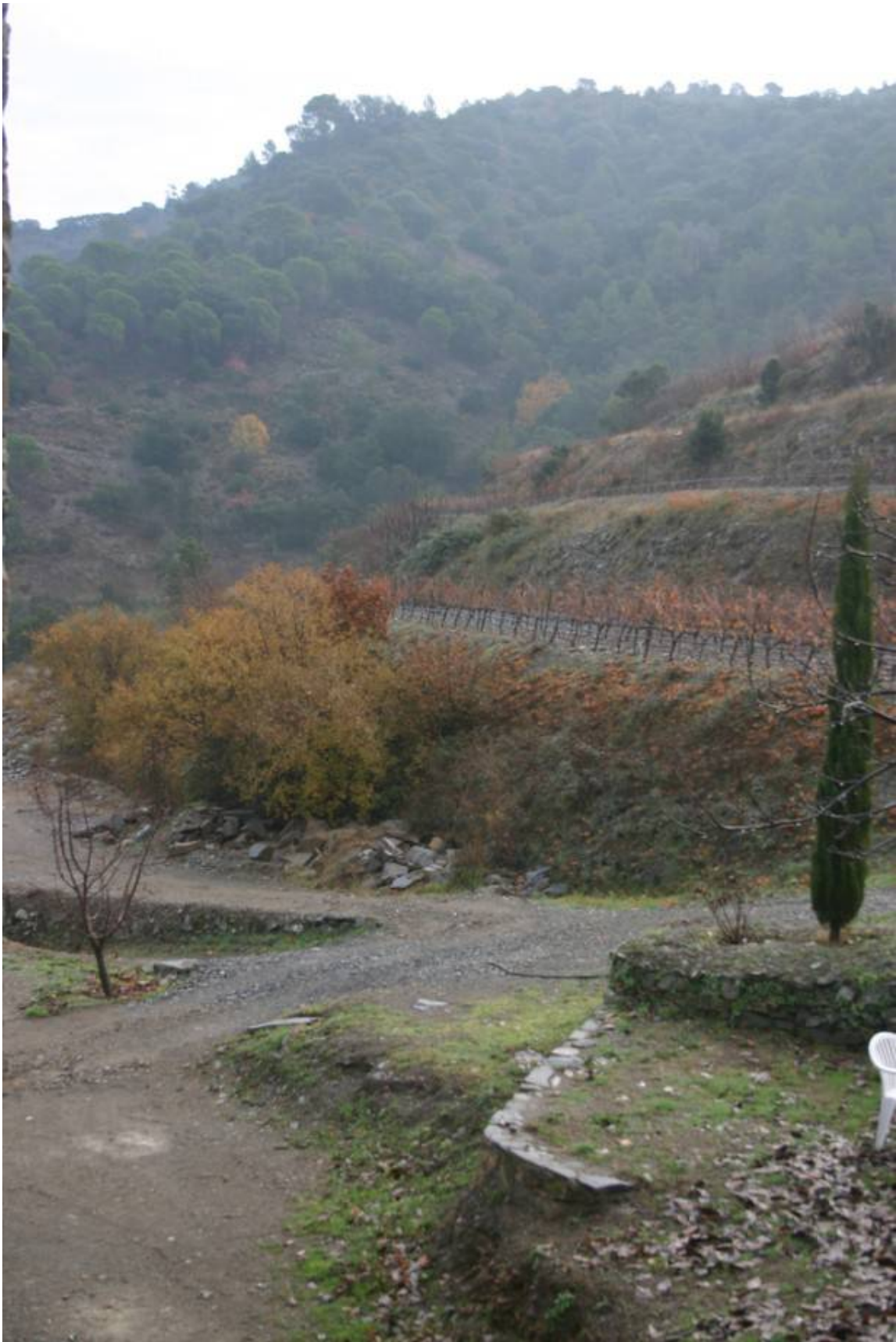
Die Erzeuger und ihr Wein – ganz in Familie...

(Familie Porta privat)



Das Mas Sinén im Winter. Auch in Poboleda liegt Schnee...

(Familie Porta privat)



Novembormorgen am Weinberg von Mas Sinén

(IM)



Das alte Mas wurde funktionell umgebaut, durch diesen Eingang werden die Trauben angeliefert. Im oberen Stockwerk sind Büro und Verkostungsraum. (MC)



Das Gebäude von der Seite – unten fensterlos der Gärkeller mit den Tanks. (MC)



... und noch eine Stufe drunter der neu erbaute Barriquekeller. (MC)
Ein mustergültiger Bau zum Wein machen nach dem Schwerkraftprinzip – und eine phantastische Verbindung von Baudenkmal und Moderne...



Hier das Ganze noch mal von oben betrachtet... (IM)
Auf das Terrassendach des Barriquekellers sollen Kräuter und Blumen gepflanzt werden.



Im Barriquekeller – auch die gefüllten Flaschen werden hier gelagert.

(MC)



Schöne Lichtspiele im Barriquekeller.

(MC)



Die Weine tragen das Biolabel Kataloniens.

(IM)



Salvador Burgos zieht eine 2006er Fassprobe für uns.

(MC)



Auch die viel versprechenden ganz frischen 2007er wurden gekostet.

(MC)



Die Eigentümer – Salvador Burgos und Conxita Porta.

(IM)



Vom Weinberg aus bieten sich tolle Blicke zum Naturpark Montsant an.

(IM)



Aber auch der Blick nach unten auf das Mas Sinén lohnt sich.

(MC)



Inzwischen schauen wir von ganz oben herunter...

(IM)



...und immer wieder weite Blicke ins Land.

(IM)



Hier hat auch der November seinen Reiz...

(IM)



Der Burgos Porta Stand zur Fira in Falset ist immer mit viel Liebe gestaltet.

(YH)



Ein Besuch bei Burgos Porta im November 2014...

(RZ)



Wir beginnen mit einem Spaziergang durch die herbstlichen Weinberge.

(RZ)



Das wunderschöne alte Mas Sinén behalten wir immer im Auge.

(RZ)



Wurzeln im Schiefergestein.

(RZ)



Ein traumhafter Blick hinüber zum Montsant-Felsriegel.

(RZ)



Reife Oliven.

(RZ)