

Poboleda

Celler Jordi Domènech

Finca Les Comes Pol.1, Par.3

C/ Sant Jaume, 4

Poboleda

Telefon: 646169210

Fax: -

Web: www.cellerjordidomenech.com

Mail: info@cellerjordidomenech.com

Weine im Führer:

Clos Penat 2009 rot	95
Petit Clos Penat 2010 rot	93
Clos Penat 2010 rot	95
Petit Clos Penat 2011 rot	95
Clos Penat 2011 rot	94
Petit Clos Penat 2012 rot	94
Petit Clos Penat 2013 rot	95

Winzer /Önologe :

Jordi Domènech

Aus Begeisterung für die Gegend de Priorats und seine Weine erwarb Jordi Domènech 2006 2,5 ha Rebland, bestockt mit Grenache, Carignan und Syrah. Sein Ziel ist es, hier einen eigenen Wein in limitierter Auflage herzustellen, der höchsten Qualitätsansprüchen genügt.

Der erste in Verkehr gebrachte Jahrgang ist der 2007er, seit 2013 stellt er sich auch mit dem Clos Penat 2009 und dem Petit Clos Penat 2010 einer breiteren Öffentlichkeit vor und das sofort mit dem Paukenschlag, Weine zu präsentieren, die zu den beachtenswerten des Dorfes Poboleda gehören. Wir lernen einen sympathischen und sehr umtriebigen jungen Winzer kennen, der sofort begeistert.

Inzwischen besitzt er 12 ha in der Einzellage Finca Les Comes, die Reben, zwischen 5 und 35 Jahre alt, stehen am steilen Weinberg in Terrassen und zum Teil in Costers – Form. Der Weinberg wird komplett manuell bewirtschaftet, die Steilheit des Geländes läßt den Einsatz schwerer Technik ohnehin nicht zu. Es wird auf geringe Erträge pro Stock gesetzt (bis runter zu 500 g pro Rebstock), damit sich in den Trauben Zucker und Aromen entsprechend konzentrieren.

Die Trauben werden von Hand in 18 kg – Kisten gelesen und nach der Selektion im Keller schnellstmöglich verarbeitet. Es wird im Edelstahltank temperaturkontrolliert vergoren und regelmäßig zwei Mal pro Tag wird der Hut untergestoßen. Die Mazerationszeit beträgt etwa 18 bis 20 Tage.

Es gibt zwei Weine aus überwiegend Grenache, mit Syrah verschnitten. Beide unterscheiden sich nur durch einen unterschiedlich langen Fassausbau, der Petit Clos Penat verbringt nur 6 bis 8 Monate in den Fässern, der Clos Penat dagegen je nach Jahrgang zwischen 12 und 18 Monaten.

Vom « Kleinen » gibt es dabei etwa 10.000 Flaschen jährlich, vom Clos Penat dagegen nur 2 bis 3.000 Flaschen. Wer beim Petit Clos Penat allerdings an einen kleinen Wein denkt, der

liegt völlig falsch. Stattdessen bekommt man hier exzellente bis große Qualität zum kleinen Preis, es ist wohl eines der besten Preis-Genuss-Verhältnisse, die man im Priorat erwarten darf.

Aber auch für den Clos Penat gilt, dass der Wein ein exzellentes PGV besitzt. Der Keller ist funktional und sehr klin, er dürfte mit um den Titel « Kleinster Keller im Priorat » wetteifern.

Angeschlossen ist eine kleine Probierstube mit Weinverkauf, allerdings ist eher unregelmäßig geöffnet, besser ist eine Terminvereinbarung vorab. In dem kleinen Weinladen werden aber nicht nur die eigenen Weine verkauft, auch Weine befreundeter Erzeuger aus Poboleda werden zum Kauf mit angeboten.

Weine:

Petit Clos Penat	PG : 1
Clos Penat	PG : 2

Verkostungsnotizen :

Clos Penat; 2009 rot;

Grenache und Syrah, längere Fasslagerung. 2.000 Flaschen.
Komplexer und duftiger an der Nase, die würzigen Noten der Syrah kommen besser heraus.
Nicht zu expressiv. Sehr schön am Gaumen, wird voller und öffnet sich – ein interessanter und fülliger Wein mit einer schönen frische. Von nichts zu viel, nichts alkoholisches, sehr gut ausbalanciert mit Struktur und Tiefe. Sehr gutes PGV. 95+/100 Th. Großer Wein.
(04/2013)

14,5°; 80 % Grenache, 20% Syrah; 12 bis 14 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.

Tag 1 (Blind): Aber Hallo! Auch wenn wir uns bereits seit mehr als 20 Weinen an das extrem hohe Niveau der Probe gewöhnt haben, hier ist ein Kandidat, bei dem sofort alle Sinne noch mal wach werden....Super sexy und wunderbar balanciert. Überzeugt auf der ganzen Linie. Höchstniveau. 98+/100 Th. Weltklassewein.

Tiefe, betörende Knallernase. Am Gaumen dichte Frucht, feinstes Tannin, Klasse! 96+ VP

Tag 2: Auch wenn er heute leicht Federn lassen muss gegen diese ganzen Giganten – er ist immer noch wirklich groß. Super Einstand für dieses junge Projekt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Betörende Nase, sehr elegant mit feiner Würze. Am Gaumen dicht, mineralisch mit sehr harmonischer Würze. Nobel. Langer Abgang. 95+ VP

Tag 7: Unverändert zur 2. Runde. Dunkel, schöne Würze und Mineralik, wirkt kühl und nobel. Vielleicht der Einfluß der Syrah? 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11: Nach wie vor eine üppige und offene Nase, überraschend vielschichtig und ansprechend. Dunkle Früchte, Garrigue und Schokolade, aber auch likörige Noten. Am Gaumen sehr rund bei einer ansprechenden, aber nicht überfordernden Mineralik. Sehr harmonisch, frisch und mit schönem komplexem Nachhall. Noch immer groß. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10/2013)

Offen (19.01.): Dunkle Frucht, dazu Kräuter und Wildblumen, nobles Holz und noch viel Tannin, welches auf eine gute Zukunft hinweist. Wirkt derzeit insgesamt noch etwas verschlossen und ist in keiner günstigen Trinkphase. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind (11.02.): Schwarzrot, fast blickdicht. Dunkle, offene, recht volle Nase, etwas warm wirkend. Klare kirschige Frucht, am Gaumen besser als in der Nase, hier jetzt fast kühl im Gegensatz zum Naseneindruck. Noch recht gute Tanninreserven. Eher zum Warten als zum Trinken, wie sich mit dem Aufdecken zeigt. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(01-02/2015)

14,5°; 80% Grenache, 20% Syrah; 12 bis 14 Monate Ausbau im Fass aus französischer Eiche
Blind Runde 1: Dunkle noble, aber noch etwas leise Nase. Am Gaumen superelegant, sehr ausgewogen und harmonisch, bestens zu trinken. Dunkle Aromen, beim Schlürfen intensiv, fast explosiv werdend. Könnte noch zulegen, wenn sich die Nase weiter öffnet, am Gaumen bereits jetzt ein sehr schöner, wollüstiger Trinkspaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Erst leicht offene Nase, fruchtbetont und animierend. Am Gaumen glasklar und tief, sehr ausgewogen. Klassisch Kirsche und Schiefer, dazu Vanillepudding und samtene Tannin, elegant, aber auch mit Nachdruck. Wird mit Luft dunkler und nobler. Mineralischer Nachhall, wirkt noch sehr jung. Qualitativ unverändert zur ersten Blindprobe. 96+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 1: Dunkles Kardinalsrot mit schönem Funkeln. In der Nase noch etwas verschlossen. Kirsche und Schiefer, ganz gradeaus. Am Gaumen frisch, satt und sehr trinkig, gute Tiefe und Noblesse. Insgesamt sehr harmonisch, viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Offen Tag 3: Zum unveränderten Gesamteindruck kommt jetzt ein süßer Nachhall nach Karamell und Nougat auf den Kirschen hinzu. Qualitativ an Tag 1 anschließend. 95+/100 Th. Großer Wein.
(02/2017)

Tag 1: Schwarzrot mit funkelnem Kern. Kühle Nase und eine dominante Würze, Kräuter und Tapenaden, schwarze Oliven und Kakao, dazu im Hintergrund Kirschen. Offene Nase, knackig und frisch, nasser Schiefer im Nachhall. Tolles Preis - Genuss - Verhältnis, dafür erhält man einen freakigen Wein, der bereits Spaß macht, sich aber noch weiter verfeinern wird. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Insgesamt unverändert. Zeigt sich aber heute auch offener und hat leider eine etwas trocknende Note, dabei sehr Poboleda – typisch. Am Gaumen heute etwas verschlafen und weniger frisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Wieder verbessert und an den ersten Tag anschließend, die trocknende Note ist weg, der Wein wirkt wieder lebendiger. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Unverändert zur 3. Runde, sehr klar und ausgewogen, zeigt Tiefe und Eleganz. Sehr gutes Preis-Genuß-Verhältnis. Aber auch noch Reserven. 95+/100 Th. Großer Wein.
(09/2017)

Tag 1 (blind): Schwarzrot. Noch etwas verschlossen, dunkle Aromatik, frisch und mit noch sehr schnittiger Mineralik. Noch recht tanninbetont und jung wirkend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Immer noch relativ verschlossen in der Nase. Viel Tannin, aber auch zugänglicher am Gaumen und eleganter – spielt immer noch im Futur. Verbessert sich zur ersten Blindprobe hin aber schon etwas. Tanninlastiger Nachhall. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7 (offen): Unverändert zur 2. Blindprobe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 11 (offen): Legt in der Nase deutlich zu und wird dunkler und tiefer in der Aromatik. Hat aber am Gaumen auch noch viele Tanninreserven. Schöne Frische und gut ausbalanciert. Legt heute noch etwas zu. 96+/100 Th. Großer Wein.
(09/2018)

Petit Clos Penat; 2010 rot;

Grenache und Syrah. 4.000 Flaschen.

Sehr fruchtbetont. Sehr dunkle Noten, Brombeere, etwas Holunder, am Gaumen Sauerkirsche, rote und schwarze Johannisbeere, wirkt auch am Gaumen fruchtig und frisch, zeigt fast kein Holz und gefällt in seiner Klarheit. Gutes PGV. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.
(04/2013)

14,5°; 80% Grenache und 20% Syrah, 6 bis 8 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut

Tag 2 (blind): Offene, rumtopfige Nase, die zu Kopf steigt, bessert sich dann aber auch mit Luft im Glas. Am Gaumen etwas Druck, nicht ganz rund. Säuerliche Fruchtrops. Trocknet etwas. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4 (blind): Runder und komplexer als in der ersten Runde, weniger alkoholisch wirkend. Legt deutlich zu, aber die säuerlichen Fruchtnoten bleiben. 94/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9: Unverändert 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 12: Hat sich wunderbar gehalten und nach der anfänglichen Irritation in der ersten Blindprobe zeigt er sich stets von bester Seite. Schöne Frucht, frisch und trinkig. Gutes PGV. 94/100 Th. Exzellenter Wein.
(01/2014)

Clos Penat; 2010 rot;

Wiedererkannt. Nicht die Fülle und Opulenz des 2009ers, aber sehr frisch und direkt. Schöne Mineralik. Nicht explosiv sondern tief bohrend. Dennoch momentan 1 bis 2 Punkte unter dem 2009er. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis Großer Wein.
(05/2014)

Petit Clos Penat; 2011 rot;

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut

Wow! Was für ein Geschoss für einen sogenannten kleinen Wein. Bin ich nur euphorisiert oder wird er auch später in der 2011er Blindprobe überzeugen? Wenn er sich da bestätigt, müßte er gute Chancen für einen guten Platz haben. Ein phantastisches PGV hat er auf jeden Fall. 95+/100 Th. Großer Wein.

(05/2014)

Tag 1 (blind): Verführerische Gothic-Nase, fächert sich auf, dabei stets äußerst harmonisch mit voller Eleganz. Schmelzig, cremig am Gaumen, dabei kühl und sexy. Wow! Ganz großes Weinerlebnis. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3 (blind): Kirschige Nase, noch immer extrem gut, aber doch etwas überbewertet? Am Gaumen eine Mineralikfaust, verschließt sich etwas. Lang und intensiv nachhallend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Tag 7: Wieder so überragend wie am 1. Tag. Was für ein großartiger „kleiner“ Wein... Wow-Effekt! 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 11: Noch immer sehr frisch und von erstaunlicher Tiefe. Für das Geld ist dieser Wein hier nicht von dieser Welt. 96+/100 Th. Großer Wein.

(06/2014)

14,5°; Grenache und Syrah aus eigenen Weinbergen, 8 Monate in Fässern aus französischem Holz ausgebaut.

Tag 1 (offen): Offene, dunkelfruchtige Nase, klar, frisch und tief, ein erotisches Knistern. Am Gaumen eine klare und tiefe Frucht, sehr harmonisch, voll und mit Druck, schöner brombeeriger Nachhall und noch gutes samtiges Tannin. Sehr trinkig. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Noch immer ein grandioser „kleiner“ Wein mit kraftvoller Frucht, Tiefe und Fülle. Unverändert zur ersten Runde, einen Tuck mehr an Mineralik. Sehr trinkig. Eines der besten PGV im gesamten Priorat. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 8 (offen): Unverändert. Sehr trinkig und mit Tiefe. Ausgewogen und mit einer schönen Mineralik untermalt. Glückliche, wer den Wein im Keller hat. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Fast undurchdringliches Schwarzrot. Noble sexy Nase, würzig und dunkel. Öffnet sich immer mehr und macht Lust. Am Gaumen komplex, elegant, mit Druck und vibrierend. Wow! 98+/100 Th. Weltklassewein.

Blind Runde 2: Offene und üppige Nase, voll und komplex, ausgewogen, mineralisch und elegant. Bestätigt sine Ambitionen, in diesem Jahrgang bei den Großen mitzuspielen. Mit dem Aufdecken überrascht dieser Wein – nicht zum ersten Mal. 97+/100 Th. Weltklassewein.

(10/2015)

Tag 1 (offen): Schwarzrot – fast blickdicht. Leicht offene, sehr dunkle Nase. Am Gaumen sehr frisch, tief und nobel, baut Druck auf und macht sehr viel Trinkspaß. Komplex und sich in der Aromatik wandelnd. 95+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 1: Dunkel, verführerisch und sehr harmonisch am Gaumen. In der Nase allerdings noch etwas zu verhalten für eine höhere Bewertung und für Größe. Dennoch sehr gute Anlagen, sehr vielversprechend und insgesamt mit sehr viel Spaß zu trinken. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Ist heute sehr auf der frischen und mineralischen Seite. Tief und sehr trinkig. Sehr wandelbar, baut Druck auf, wird komplexer, rassiger und aromatischer. Guter Nachhall. Legt deutlich zu. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 12 (offen): Unverändert zur 3. Runde. Macht sehr viel Spaß und überzeugt einmal mehr. Wunderbar frisch und trinkig. Außergewöhnliches PGV. 95+/100 Th. Großer Wein.
(07/2016)

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate Ausbau in französischen Eichenholzfässern
Tag 1 (blind): Schwarzrot, blickdicht. Noch recht verschlossen in der Nase, aber mit dunklen und noblen Aromen. Ausgewogen und klar am Gaumen, schöne Frische und Mineralik. Macht viel Spaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2 (blind): Wunderbar frisch und trinkig, entwickelt sich aber nicht so sehr weiter wie manch anderer Wein der Probe am 2. Tag. Unverändert zur ersten Blindprobe. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3 (offen): Unverändert zu den beiden Runden zuvor. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Inzwischen etwas weniger Spannung, aber dennoch noch immer sehr gut zu trinken.. Sehr ausgewogen und harmonisch, mir aber auch inzwischen etwas zu glatt heute. Hatte in den ersten 3 Runden mehr Charakter und mehr Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2018)

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche
Tag 1: Offene kirschbetonte Nase, kühl und nobel. Reife, süße Früchte, ein frischer Mix verschiedenster Kirschen. Baut etwas Druck am Gaumen auf und ist sehr ausgewogen. Macht viel Trinkspaß. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Wunderbar rund und ausgeglichen. Qualitativ unverändert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 7: Unverändert. Hat sich wunderbar gehalten und ist noch immer bestens zu trinken. Toll! 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2019)

Clos Penat; 2011 rot;

80% Genache, 20% Syrah – derzeit noch (bereits seit 9 Monaten) im Fass. Sehr offene, fruchtbetonte Nase, im Moment einige reduktive Noten und etwas Joghurt, entwickelt sich aber sehr gut beim Schwenken im Glas und wird dann vom Eindruck her dunkler. Intensive dunkle Frucht. Am Gaumen derzeit noch sehr vom Schiefer geprägt, starke Säure und samtene Tannin. Schauen wir mal, wie sich das entwickelt, ich kann mir vorstellen, dass meine Note noch deutlich nach oben korrigiert werden kann, wenn der Wein sich endgültig gefunden hat. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr würzige Nase, am Gaumen Powerfrucht mit feiner Syrahwürze, feines Tannin. Sehr gut.
93+ VP
(05/2013)

Rund, ausgewogen, mit Tiefe und Komplexität. Sehr schöner Nachfolger des 2009ers. Alles ist bestens an seinem Platz. Empfehlenswert, auch wegen des PGV. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(05/2018)

14,5°; Grenache und Syrah; 14 Monate Ausbau in französischen Eichenholzfässern
Tag 1 (blind): Sehr dunkles Rot mit funkelndem Kern. In der Nase noch sehr verhalten. Am Gaumen eine schöne Frische und Mineralik. Wirkt recht leichtfüßig, elegant und sehr harmonisch. Er wird bei intensivem Schlürfen voller, ohne seinen Charakter zu verlieren. Etwas leicht bitter im Abgang. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Noch immer nicht offener in der Nase, aber am Gaumen gewinnt er hinzu, die Bitternote im Abgang ist weg, der Wein ist insgesamt runder. Harmonisch und gut zu trinken. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Legt etwas zu und zeigt sich jetzt auf einer Stufe mit dem Petit Clos Penat. Während der Petit Clos Penat fruchtiger wirkt, ist der länger im Fass ausgebaute Clos Penat aristokratischer und feiner. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6 (offen): Unverändert zur 3. Runde, er zeigt heute im direkten Vergleich mit seinem kleineren Bruder den längeren Atem. Finessebetont und sehr harmonisch. Im Abgang leicht trocknend, das typische 2011er Problem. Ist aber hier insgesamt noch nicht störend. 95+/100 Th. Großer Wein.
(06/2018)

Petit Clos Penat; 2012 rot;

Noch ein klein wenig unfertig, sehr frisch. Braucht noch etwas Zeit, kommt derzeit an den 2011er noch lange nicht heran. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.
(05/2014)

14,5°; Grenache und Syrah, 8 Monate in Fässern aus französischer Eiche ausgebaut.
Tag 1: Dunkle, sehr reife Frucht in der bereits offenen Nase, voll und üppig am Gaumen, ein wahres Maul voll Priorat mit süßer reifer Frucht und mineralischem Abgang. Sehr schöner Nachfolger des 2011ers mit einer guten Portion Tannin für eine schöne Reife. Sehr gutes PGV. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Entwickelt ich schön und dürfte mit etwas Flaschenreife weiter zulegen. Er wird uns noch verwundern. Bester Start für diese Jugendlichkeit. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Heute etwas verschlossener, leicht trocknendes Tannin. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Schließt heute wieder an die ersten beiden Runden an. Fleischige Frucht, dunkel, schöne Mineralik. Sollte sich insgesamt gut entwickeln. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2015)

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate Ausbau in Fässern aus französischem Holz

Tag 1 (blind): Dunkle Frucht, rauchige Noten und sehr frisch, dabei aber relativ eindimensional fruchtbetont, braucht noch Zeit, sich abzuschleifen und ist noch sehr vom Tannin getragen. Momentan eher schwierig. Könnte was Größeres sein, was sich nicht in Bestform präsentiert. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2 (blind): Üppige mineralische Nase. Am Gaumen schlank und elegant, zeigt Tiefe, dunkle Noten und Saftigkeit, schokoladig, man könnte auf Porrera tippen., wäre da nicht die deutliche Mineralik, die eher auf Poboleda oder Torroja verweist. Wirkt noch recht jung und will noch etwas mehr Zeit. Macht aber einen deutlichen Sprung zu Tag 1. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 4 (offen): Wirkt etwas braver als in der 2. Runde, aber noch immer ein sehr gutes PGV. Dunkel in der Aromatik und mit samtenem Tannin. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): Unverändert. Sehr schön! 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(06/2015)

14,5°; Grenache und Syrah, 8 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche
Tag 1: Funkelndes dunkles Purpurrot. Leicht offene dunkle Nase. Viel Kirschen, ein wenig Garrigue, dazu Schiefer und Kirschkerne am Gaumen. Insgesamt noch etwas verschlossen, aber gutes Potential zeigend. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Öffnet sich heute in der Nase deutlich, wird nobler und in der Aromatik dunkler. Wandelbar und verspielt. Brombeere, Heidelbeere, nasser Schiefer in der Nase. Am Gaumen dann eher rotfruchtig, Kirschen, rote Johannisbeere, auch Schlehe und wilde Mirabellen. Eine tolle Frische und viel Schiefer auch am Gaumen. Legt deutlich zu und wird noch immer mit Luft im Glas besser, wirkt am Gaumen mit Luft fast cremig und wird von der Frucht her süßer. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Macht wohl wieder etwas zu, spielt heute wieder mehr auf der mineralischen Seite und zeigt noch mächtiges Tannin. Sehr vielversprechende Zukunft, momentan aber eher Essensbegleiter denn Solist. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(07/2016)

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche; unfiltriert.
Tag 1: Eine erst leicht offene Nase, dunkle Kirschen und Brombeeren. Am Gaumen eine reife dunkle Frucht und noch viel samtenes Tannin. Saftig und frisch, ausgewogen und harmonisch. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Öffnet sich deutlich und legt zu. Überzeugt in der Nase und am Gaumen. Wunderbares Preis-Genuss-Verhältnis. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Sehr ausgewogen und mineralisch, sehr typisch für Poboleda. Sehr klar strukturiert. Hat noch immer viele Reserven und ist unverändert zur 2. Runde. 95+/100 Th. Großer Wein.
(11/2018)

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche
Tag 1: Leise. Noch etwas verschlossen in der Nase, kühl und kirschtig. Schöne Frucht, klar und geradeaus. Leicht und fein. Gut zu trinken, aber ohne große Tiefe. Ein schöner Basispriorat. Hat noch Tanninreserven im Abgang. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Unverändert zum Tag 1. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 6: Unverändert. Klar und frisch. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2019)

Petit Clos Penat; 2013 rot;
Musterflasche noch ohne Etikett.

Tag 2 (blind): Dunkles leuchtendes Purpur, extrem schräg, atonale Nase, macht auf sich aufmerksam und ist anders. Macht er es bewußt und will er anders sein? Aufmüpfig und provokant, dahinter große Kunst oder ein Fehler? Kein Mainstreamwein, sondern polarisierender Stoff für Debatten über Avantgarde im Wein. Oder über Fehlerhaftigkeit als Sinnbild für alles, was anders ist? Schwanken zwischen Begeisterung und Ratlosigkeit. (Ohne Wertung. Oder 98+/100 Th.?)

Tag 3 (blind): Er hat immer noch diese völlig schräg, irre und atonale Nase, die sich nicht umschreiben läßt. Extrem individuell (dann aber auch keinesfalls massenkompatibel) oder fehlerhaft? Wir sind uns uneins darüber, zumal auch am Gaumen sich heute das Schräge fortsetzt, beschließen wir eine Bewertung nur unter dem Vorbehalt einer Erklärung des Winzers hierzu, was er da gemacht oder beabsichtigt hat. (96+/100 Th. ?)

Tag 6 (offen): Der komische „Stinker“ verfliegt heute mit Luft und intensivem Schwenken des Glases völlig. Der Wein ist heute wesentlich „normaler“, dunkle Noten gewinnen heute die Oberhand. Am Gaumen wirkt er immer noch eher wie ein ungeschwefelter Wein mit klarer Frucht und einer schönen Frische. Noch massives Tannin. Was für eine verrückte Wandlung? In ähnliches Erlebnis hatte ich in der Art erst ein Mal mit einem 2006er Triumvirat in ähnlich jungem Stadium, der anfänglich regelrecht stank und untrinkbar war und nach 8 Tagen wurde er brav und geschliffen. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 14 (offen): Heute wirkt der Wein an der Nase „kommerziell“, aber gut, keinerlei schräge oder komische Töne mehr, aber dunkle Noten, Kaffee und erzhaltige Schiefer. Auch am Gaumen brav und stoffig. Hier ist eher von einer „Abfüllirritation“ auszugehen, die sich mit Zeit und / oder Luft gibt. Unterm Strich dann aber erneut ein sehr schöner Petit Clos Penat, voller als der 2012er, eher in Richtung des 2011ers gehend. Gut zu trinken und hervorragend im PGV. 96+/100 Th.

Es deutet sich an, dass es hier um eine Art reduktiven Ton handelte, denn es war eine vorab nur für die Verkostung abgefüllte Musterflasche, Die Langzeitaussagen deuten an, in welche Richtung der Wein gehen sollte, wenn er in den Verkauf kommt.
(01/2016)

Tag 1: Offene, grenachebetonte Nase. Legt mit Luft immer mehr zu. Himbeeren und helle Kirschen auf Schiefer, dazu etwas Marzipan. Druck am Gaumen und noch ein gutes, auf Lagerfähigkeit verweisendes Tanninpolster, gut strukturiert. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Schließt an den Eindruck des ersten Tages an. Sehr ausgewogen am Gaumen. Himbeerkompott auf Marzipankuchen. Schöne Frische, füllig und mit Tiefe. Sehr schöner Nachfolgejahrgang, dem 2011er näher als dem 2012er in der Stilistik. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Gewinnt an Tiefe und Ernsthaftigkeit und legt am Gaumen zu. Fülle und Opulenz. erinnert stilistisch an den 2011er davon. 96+/100 Th. Großer Wein.
(02/2017)

Kraftvoller als der 2011er, viel Druck, aromatisch, etwas weniger Eleganz als der 2012er. Der vielleicht männlichste Jahrgang dieses Weines bislang. Sehr Gutes PGV. 93-94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(05/2018)

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate Ausbau in französischer Eiche; unfiltriert
Blind Runde 1: Noch relativ verhalten in der Nase, parfümierter leichter Duft, etwas „schwerfällig“, aber dann am Gaumen überraschend frisch, sehr mineralisch und straff. Grenachebetont und mit Steindominanz. Will noch Zeit haben. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 2: Rostiger Schiefer und würzige Kirschen. Grenachebetont. Die Nase öffnet sich langsam, wandelt sich im Glas und zeigt sich vielschichtig. Am Gaumen sehr fein und elegant, legt ebenfalls zu. Im Geschmack kräftig elegant, kräutrige Amarena – Kirsche und dann im Abgang Kaffee und Bitterschokolade, dazu viel Schiefer. Hat sich zur ersten Runde hin toll entwickelt. 96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 1 (offen): Sehr dunkles Rot, fast Schwarzrot mit schönem funkelndem Kern. In der Nase noch nicht all zu offen, aber am Gaumen sehr einnehmend. Ausgewogen zwischen Kraft und Eleganz, eine schöne Tiefe und ein sanft mineralischer Abgang. Parfümiert und mit viel Spaß zu trinken. Gutes Zukunftspotential. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 9 (offen): In der Nase inzwischen wunderbar geöffnet, parfümierte Kirschen und viel erzhaltige Schiefer. Dazu jede Menge Kräuter; Wacholder, Wermutkraut und Garrigue, auch eine Currynote. Im Abgang dazu Kaffee mit Kardamom. Sehr ausgewogen und mit Druck, aber auch elegant. Mit viel Spaß zu trinken und in der überzeugenden Linie früherer Jahrgänge. 96+/100 Th. Großer Wein.
(10/2018)

14,5°; Grenache und Syrah; 8 Monate Ausbau in Fässern aus französischer Eiche
Tag 1: Noch etwas verschlossen in der Nase, dunkel und kühl. Am Gaumen sehr fruchtbetont. Kirschen mit Vanillesoße, Schattenmorellen und Schieferstaub. Füllig und sehr frisch. Ausgewogen und sehr harmonisch, bereits gut zu trinken, hat aber auch noch gute Reserven. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Deutlich offener in der Nase, exotisch und parfümiert, hat in der Aromatik deutlich nachgedunkelt: Komplexer und mit mehr Biss als am ersten Tag. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 6: Unverändert zur 2. Runde. Hat auch jetzt noch Druck am Gaumen. 95+/100 Th. Großer Wein.
(05/2019)



Blick auf die Lage Finca Les Comes bei Poboleda.

(TH)



Terrassen am steilen Berghang.

(TH)



Hier haben wir noch recht junge Rebstöcke.

(TH)



Man hat von hier einen schönen Blick zum Dorf Poboleda.

(TH)



Wahre Wein-Berge...

(TH)



Reben inmitten der Kräuterwiesen.

(TH)



... es grünt so grün...

(TH)



Weinbergsidylle.

(TH)



Der Montsant - Felsriegel wacht auch über die Finca Les Comes.

(TH)



Wir sind inzwischen fast oben auf der Anhöhe.

(TH)



Junge Reben mit weitem Blick übers Priorat.

(TH)



Das Montsantmassiv scheint greifbar, aber das täuscht.

(TH)



Auf der Kuppe der Finca Le Comes.

(TH)



Runge Reben im Schatten des Terrassenhanges.

(TH)



Rebennachwuchs.

(TH)



Der kleine enge Gärkeller von Jordi Domenech.

(TH)



Die Barriques sind auf Kuschelkurs.

(TH)