

Poboleda

Genium Celler, S.L.

C/ Nou, 92 baixos
Poboleda

Telefon: 977827146. Mobil:645752162
Fax: 977827146

Web: www.geniumceller.com

Mail: genium@geniumceller.com

Weine im Führer:

Genium Costers 2004 rot	92
Genium 2005 rot	93
Genium Ecològic 2005 rot	94
Genium Costers 2005 rot	94
Genium 2006 rot	93
Genium Ecològic 2006 rot	93
Genium Costers 2006 rot	94
Ximenis 2007 weiß	93
Genium Ecològic 2007 rot	94
Ximenis 2008 weiß	91
Poboleda – VdVila 2008 rot	94
Genium Costers 2008 rot	95
Genium Fresc 2009 rot	91
Genium Costers 2009 rot	96
Genium Blanc 2010 weiß	93
Roser's 2011 rosé	91
Poboleda – Vi d.Vila 2011 rot	95
Genium 2012 rot	93
Genium Ecològic 2012 rot	94

Direktor / Önologe :

Jordi Ossó i Estivill, Ricard Abella Rebull; Roser Amorós

Ein Gemeinschaftswerk von sechs alteingesessenen Winzerfamilien. Ein jeder arbeitet außerhalb des Weinbaues von Genium Celler und man ist ökonomisch unabhängig voneinander. Im Weinberg und im Keller werden alle Arbeiten gemeinsam durchgeführt. Die Partner verfügen über insgesamt acht Weinberge (15 ha.) in Poboleda, Torroja und La Morera, hauptsächlich mit altem Rebbestand an Costers – Hängen (7 ha.), zwischen 1910 und 1980 bepflanzt. Dazu kommen 5 ha. Terrassenweinberge, die seit den 80er Jahren des letzten Jahrhunderts bestockt wurden und drei weitere ha. mit ökologisch zertifiziertem Weinbau.

Überwiegend besitzt man Grenache und Carignan, zu einem kleinen Teil auch Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon. Die Weißweinreben sind überwiegend Pedro Ximenez mit einem geringen Anteil an Grenache Blanc und anderen Sorten. Ein Teil der Weinberge genügt den Anforderungen für ökologischen Weinbau, dessen Traubenmaterial zum Ecològic verarbeitet wird. In den Terrassen wird eine Grünlese zur Qualitätssteigerung des Traubenmaterials durchgeführt.

Die Kellerei hat ihren Platz neben dem ehemaligen Brüderhaus, in dem die Kartäusermönche bereits vor der Errichtung des Klosters in Scala Dei lebten. Der Keller wurde 2002 in seiner jetzigen Form eingerichtet. Er ist klein, aber mit modernen Edelstahltanks ausgerüstet, die 500, 1000 bzw. 3000 l fassen. Man schwört hier auf einen größeren Durchmesser der Tanks, um die Aromatik der Weine zu verbessern. Der Hut wird mittels eines Siebes heruntergedrückt, unten wird Flüssigkeit abgefüllt, die oben wieder aufgegossen wird, bis der

Hut einem Sandwichbelag gleich in der Mitte ist. Dadurch wird vor allem die Farbausbeute und der Extrakt verbessert. Die Trauben werden vor dem Gärverfahren selektiert und dann im Tank 48 Stunden heruntergekühlt. Alle Traubensorten werden getrennt vergoren und ausgebaut, die Assemblage erfolgt erst ganz zum Schluss. Für die Barriques ist in dem kleinen Gärkeller kein Platz mehr, sie sind aufgeteilt auf die Hauskeller der beteiligten Familien. Es werden überwiegend nur leicht bis medium getoastete Fässer verwendet, damit die Fassnoten nicht die Frucht überdecken.

Der erste angebotene Jahrgang war 2003.

Zunächst wurden vier Weine angeboten:

Ximenis. Der rare Weiße besteht zu 90% aus Pedro Ximenez und zu 10% aus anderen Traubensorten, allesamt von alten Reben aus den Costershängen. Vergoren werden die Trauben bereits im neuen französischen Holz.

Genium Celler (etwa 11.000 Flaschen jährlich) – 60% Grenache und 20% Carignan aus alten Reben, dazu kommt Merlot und seit 2005 auch ein wenig Syrah (5%). Der Wein wird zu 80 % 9 Monate in ein Jahr alten französischen Fässern ausgebaut, die restlichen 20% kommen in neue Fässer. Es wird unfiltriert abgefüllt.

Genium Ecològic (in 2005 etwa 3.500 Flaschen) - 50% Grenache, 30% Merlot, 10% Syrah und 10% Carignan – alles aus ökologischem Anbau. 2004 enthielt noch keine Syrah, dafür 10% mehr Grenache. Der 2005er wurde 6 Monate in den Fässern gelassen – jeweils zur Hälfte neue bzw. ein Jahr alte.

Genium Costers (in 2005 etwa 4200 Flaschen) – 50% alte Carignan, 25-30% alte Grenache, beides von bis zu 45° steilen Costers Hängen. Hinzu kommen Syrah und Merlot. Zwischen 12 und 14 Monate wird er in neuen französischen Fässern ausgebaut.

Inzwischen wurde die Palette um vier Weine erweitert:

Es gibt einen Roséwein, in 2011 war dies ein 100%iger Grenache namens Roser's, in 2013 nennt er sich Genium Rosat und kommt zu 100% aus Merlot (450 Flaschen).

Genium Fresc ist ein Wein im Joven Stil für kleines Geld.

Genium Excellent ist der neue Spitzenwein aus Carignan und Grenache, im neuen Fass aus französischer Allier – Eiche ausgebaut. Vom 2012er existieren hier 300 Flaschen (60% Carignan, 40% Grenache von ausgesuchten Trauben aus zwei Costers – Hängen).

Im Zuge der neuen Klassifizierung der Dorfweine (Vi de Vilas) brachte auch Genium Celler einen Dorfwein heraus, der Genium Poboleda Vi de Vila besteht aus Trauben, die von Weinbergen der Gemarkung Poboleda kommen. Etwas über 1000 Flaschen werden hiervon produziert, die Cuvée besteht aus überwiegend Grenache, ergänzt durch etwas Carignan und Merlot.

Die Kellerei kann sehr gerne besichtigt werden. Man sollte vorher telefonisch oder per Email einen Termin absprechen. Der direkte Weinkauf ist ebenfalls möglich.

Weine:

Genium Ximenis (weiss)	PG : 1
Genium Rosat / Roser's (rosé)	PG : ?
Genium Fresc	PG : ?
Genium Celler	PG : 1
Genium Ecològic	PG : 2
Genium Poboleda Vi de Vila	PG : ?
Genium Costers	PG : 3
Genium Excellent	PG : ?

Verkostungsnotizen :

Genium Costers; 2004 rot;

Der 2. Jahrgang dieser Bodega präsentiert sich mit weiblichem Charme. Ein fruchtbetonter Wein mit Finesse und Eleganz. 92+/100 Th.

50% Carinena, 25% Garnacha, 15% Merlot, 10% Syrah, nicht ganz so komplex, braucht sicher noch etwas Zeit, sehr schöne Frucht 91VP (04/2006)

Genium; 2005 rot;

Leicht offene Nase, rauchig und schiefbrig, dunkle Kirschfrucht auf warmer Schieferplatte, legt im Glas zu. Am Gaumen kompakt. Sehr frische, fast beißende Säure, die einen noch sehr jungen Wein zum Essen ankündigt. Dunkle Frucht mit Schokocreme und viel Schieferstaub. Sehr gute Anlagen, aber im Moment noch sehr jugendlich. Drei bis fünf Jahre weglegen – aber dann darf man sich auf einen günstigen und außergewöhnlich guten Priorat freuen. Das samtige Tannin ist am ersten Tag noch etwas pelzig. Sehr gute 91+/100 Th.

Deutlich offener, runder und zugänglicher am zweiten Tag, er legt immer weiter zu und zeigt sich sehr typisch mit viel Llicorella – Schiefer – Mineralität. Deutlich besser als am ersten Tag – jetzt exzellente 94+/100 Th. (04/2009)

Tag 1 (offen): Funkelndes Kardinalspurpur. Offene rotfruchtige Nase mit Noten nach Schieferstaub, recht üppige Aromenpalette für einen Wein dieser Klasse.

Der Gaumen wird zunächst noch von einer Schieferplatte erschlagen, darunter liegen süße und saure Kirschen und gelbe wie rote Johannisbeeren. Der Wein zeigt Dichte und Power, wirkt sehr frisch und zählt eher in die Kategorie "erfrischender Durstlöscher". Er ist noch nicht wieder in der Bestform seiner Jugend, wer schlau ist, kauft heute und trinkt in 3 bis 5 Jahren. Derzeit sehr gute 92+/100 Th.

Tag 2 (offen): Unverändert zum Vortag. Die Säure weist noch etwas darauf hin, dass er noch ein wenig in Ruhe gelassen werden möchte. Junger und knackiger Nachwuchssportler mit Talent. Sehr guter Wein. 92+/100 Th. (11/2010)

Tag 1: Offene, noble Nase, Brombeere, nasser Schiefer, frisch in der Nase, wie auch am Gaumen. Hier eine schöne klare Frucht, hat Grip und zeigt ein schönes Spiel, harmonisch. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Heute eine beinahe betörende offene Nase, aber auch etwas schwer wirkend. Am Gaumen deutlich mehr Stoff als bei den beiden Vergleichsweinen, hinzu kommt eine schöne Mineralik. Besser als am ersten Tag. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Mehr Stoff und Power als die anderen beiden Weine im Flight, dazu eine angenehme dunkle Frucht, viel Frische und Llicorella. Vermittelt schon etwas Trinkspaß. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(12/2012)

14,5°

Runde 1 (blind): Fast undurchdringliches Schwarzrot mit schönem Funkeln, offene dunkle und würzige Nase, entwickelt sich im Glas immer weiter. Noble Sünde. Am Gaumen ebenso, wird immer verführerischer, sehr freizügig und verrucht. Untermalt mit schwarzer Frucht und einer schönen Schiefernote. Packt zu. Recht lang und intensiv am Gaumen. Kämpft mit Luft um den Anschluß an die Spitzengruppe. Was ist das plötzlich für eine Nase???

Ich muss meine Bewertung nach oben korrigieren. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Etwas verschlossen in der Nase, kommt aber mit mehr Luft langsam in Fahrt, feine Frucht und Mineralik. Am Gaumen jugendlich, dichte Frucht gut gepuffert durch eine präsen Säure. Sehr extrakt- und tanninreich. Noch zu jung! 92+ VP

Runde 2 (blind): Nasentier. Bestätigt seine Top Verfassung vom Tag 1. Granatenmineralik. Aber daneben alles andere, was man für einen Gänsehautwein braucht. Fesselnder Wein. Unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Heute geht die Nase voll auf Angriff, dicht und mineralisch. Am Gaumen dicht, wirkt noch sehr jung. Macht heute noch mehr Spaß als gestern. 93+ VP

Runde 3: Nicht mehr ganz so offen in der Nase, weniger komplex am Gaumen, aber insgesamt noch immer beeindruckend und von Größe zeugend. Wirkt insgesamt etwas gesetzter, aber er überrascht nach wie vor. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr betörende und animierende Nase. Am Gaumen sehr dicht, schwarze Frucht, elegant und ausgewogen, wirkt gleichzeitig noch sehr jung und hat definitiv noch Reserven. 93+ VP
(10-12/2015)

Genium Ecologïc; 2005 rot;

Sehr animierendes Funkeln in Schwarzrot. Offene Nase, viel Schiefer, etwas Sattelleder, dunkle Frucht. Sehr nobel. Ist da ein Gruaud Larose als Pirat im Glas? Aber das müsste ich ja wissen... Großer Wein, der noch einiges an Zeit braucht. Am Gaumen noch jung wirkend, Brombeer- und Heidelbeerjoghurt, ein Hauch geraspelte Bitterschokolade, enorme Konzentration am Gaumen. Heute große 95+/100 Th.

Lecker! Nobel und sehr harmonisch, mit einer schönen, leichten Stallnote, die im Gesamtkontext des Weines sehr animierend wirkt. 96/100 Th. – großer Wein auch am 2. Tag.

Kandierte Früchte in der Nase. Betörend frisch am Gaumen, Mega-Extrakt, vielschichtig, setzt sich am Gaumen fest. Schiefer pur. 94+ VP Bei der Nachverkostung eher etwas verschlossen.

(02/2009)

Offene Nase und eine typische Poboleda - Mineralik, dazu in der Nase wie am Gaumen viel Kirsche, dazu ein wenig türkischer Kaffee. Die Nase wird an den Folgetagen dunkler, Schwarzkirsche und Brombeere. Am Gaumen viel Druck und Frucht, aber auch noch etwas trockenes Tannin, wie bei so manchem 2005er derzeit. Er zeigt viel Potential, bietet aber momentan noch nicht den vollen Spaß, außer für bekennende Jungweintrinker. Ein vielversprechender Wein zum Lagern.

Wird am 2. und 3. Tag trinkiger...

93+, 94+, 94+/100 Th. - exzellenter Wein.

(11/2009)

Tag 1 (offen): Etwas dunklere Farbe als beim einfachen Genium Celler, auch in der Nase wirkt er etwas dunkler. Bei den dunklen Früchten sticht etwas Cassis hervor, dazu ein kühler Windhauch mit Kräuter- und Wildblumenduft. Auch am Gaumen dunkle Noten, schwarze Oliven und Tapenade daraus, Gewürze, dazu jede Menge Schieferstaub und ein körniges Tannin. Bei aller herben Würze dennoch auch Eleganz zeigend und von schöner Länge. Auch er wird noch über weitere Kellerruhe erfreut sein. Exzellenter Wein. 94+/100 Th.

Tag 2 (offen): Verschließt sich erneut noch etwas, zeigt noch enormes, fast kantiges Tannin. Viel Power und Mineralik. Eine junge, Krallen zeigende Katze auf Spieltrieb. Exzellenter Wein. 93+/100 Th.

(11/2010)

14,5; CCPAE – zertifizierter Wein aus ökologischem Weinbau

Runde 1 (blind): Fast undurchsichtiges Schwarzrot. Offene animierende Nase. Am Gaumen schöne Frische und viel Frucht, besser als die Nase erwarten ließe, subtil, sanft und mit viel Schiefer. Sehr harmonisch und trinkig. Noch immer gute Tanninreserven. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr geheimnisvolle mineralische Nase, gibt immer nur ein wenig preis, verändert sich laufend.

Am Gaumen dichte Frucht, präsen Säure, zupackend mit mächtigem Extrakt und dichtem Tannin. Kann sicher noch liegen. 92+ VP

Runde 2 (blind): Inzwischen auch bissiger inder Mineralik, etwas verschlossener in der Nase. Dunkle Frucht, aber momentan etwas vom Schiefer erschlagen.. 94+/100 Th. Exzellenter Wein

Die Nase heute deutlich offener, schöne Mineralik, ein Hauch Schokolade.

Am Gaumen unverändert zum Vortag. 92+ VP

Runde 3: Unverändert wie in der 2. Runde. Dunkle Frucht, viel Schiefer, eher ein Essensbegleiter als ein Solist. Eine packende Mineralik. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Dichte, sehr mineralische Nase, die mit Luft immer mehr Gas gibt, vielschichtig. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, dichter Extrakt, feines Tannin im langen Abgang. Macht enorm viel Spaß. 93+ VP
(10-11/2015)

Tag 1 (offen): Leicht offene, dunkle Nase, eine sehr klare Kirschfrucht, am Gaumen ein etwas körniges Tannin, Holunder, etwas Schwarzkirsche und viele Schattenmorellen. Sehr schöne Frische, sehr klar und gut zu trinken. Eher leichter bis mittlerer Körper. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4 (offen): Sehr typisch für Poboleda, harmonischer und offener, noch viel Tannin. Legt insgesamt zu. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Blind Runde 1: Leicht offene dunkle Nase, frisch und tief. Am Gaumen eine reife, süße dunkle Frucht, leichter bis mittlerer Körper und sehr viel Eleganz. Ein Streichelwein mit schöner sanfter Länge. Alles sehr harmonisch und in sich stimmig. Viel Trinkspaß. 96+/100 Th. Großer Wein.

Blind Runde 2: Unverändert zur ersten Blindprobe – ein sehr sinnlicher und zärtlicher Streichelwein, der zunächst Luft braucht, dann aber vor allem am Gaumen durch seine Sinnlichkeit und Eleganz überzeugt. Sehr harmonisch und ausgewogen. Für Freunde der eleganten Art im Priorat. 96+/100 Th. Großer Wein.
(01/2019)

Genium Costers; 2005 rot;

Schwarzrot. Ebenfalls noch verschlossen wirkend, etwas erahnbare dunkle Beeren in der Nase. Diese spielen auch am Gaumen auf, der Wein wirkt sehr frisch. Ein purer Fruchtkorb am Gaumen und viel fruchtiger Trinkspaß. Sehr harmonisch und ausbalanciert. Dennoch wohl eher etwas zum noch weglegen. Exzellente 93+ von mir über den ganzen Abend.

Noble Nase, aber noch nicht ganz offen, Früchtebrot, Brombeeren, sehr nobel am Gaumen, bleibt bei dunkler Frucht, dazu Kräuter, später Waldbeeren. Viel Harmonie, Tiefgang und Potential. 94+/100 Th. – exzellenter Wein am 2. Tag.

Sehr animierende Nase, frische Frucht, frische Backwaren. Am Gaumen enorm dicht, vielschichtig, Kaffee- und Schokonote. Leicht adstringierend. 94+ VP

Nach 6 Tagen Luft dreht der Wein erst so richtig auf und zieht Punkte mäßig am Ecologic vorbei. Hier sehe ich noch Potential auf 2-3 Punkte mehr. 95+ VP
(02/2009)

Genium; 2006 rot;

Tag 1: Anfänglich leicht verschlossene Nase, dunkel und nobel, legt mit dem Schwenken des Glases enorm zu, viel Frucht und auch etwas Likör, sehr rein und klar. Harmonisch und ausgewogen am Gaumen, der voll ausgekleidet wird. Mineralisch, mit Kraft und Länge. 94+/100 Exzellenter Wein.

Tag 2: Er hat sich noch leicht verbessert, zeigt heute eine üppige Nase. Bestens zu trinken, sehr ausgewogen und harmonisch, zeigt Tiefe und Intensität. Schönes Muster seines Jahrgangs. 95/100 Th.

Tag 3: Offene Nase, Frucht und leicht likörige Noten dazu ein Schieferblock, alles in allem derzeit harmonischer als der Ecologic vom selben Erzeuger. Ähnlichkeiten im Charakter zwischen beiden Weinen sind erkennbar. 93+/100 Th.

Tag 5: Verabschiedet sich auf dem Niveau des ersten Tages, alles in allem gut zusammengefügt. 94/100 Th. (12/2009)

Tag 1: Offene, staubige Kirschlikörnase, mit Luft nimmt das Likörige schnell ab und der Schiefer zu, auch Kräuter bringen sich ein. Am Gaumen überhaupt keine likörigen Noten, stattdessen kühler Kirschsafft, sehr klar und rein, aber auch mit einem Übermaß an fast schon beißender Schiefermineralik – irgendwie auch typisch für Poboleda. Recht langer, wiederum mineralisch-staubiger Nachhall. Eher kein Solist, zum Essen macht er mehr Freude. 92+/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 2: Heute trinkiger, da die Mineralik weniger "beißt", ansonsten schließt er sich an den Eindruck des ersten Tages an. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Unverändert zum 2. Tag. Ein typisch – mineralischer Wein aus Poboleda, bleibt allerdings unter dem 2005er zurück. Dennoch heute besser als ganz jung und er erreicht die Note Exzellent. 93/100 Th. (01/2012)

Hat sich sehr schön entwickelt, sehr fruchtig mit der typischen Poboleda Mineralik. Noch recht kräftige Säure bei guter Fruchtgrundlage. Trinkt sich jetzt schon sehr schön, kann aber auch noch weiter liegen. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (04/2013)

Genium Ecologic; 2006 rot;

Tag 1: Noch etwas verschlossen in der Nase, Kirschjoghurt und eine etwas staubige Note. Legt mit der Luft dann gut zu, sehr frisch am Gaumen. Knackige Frucht und eine sehr lebendige, im Moment noch etwas spitze Säure. Sauerkirschen, rosa Grapefruit, Pomelo, dazu Schiefer mit Erzadern. Gute Kraft und durch die Frische trinkig. 90+/100 Th. Sehr gut.

Tag 2: In der Nase offener, viel reife Frucht und nasser Schiefer, am Gaumen nach wie vor sehr frisch und lebendige Säure, aber nicht mehr so spitz, sondern deutlich harmonischer. Deutlicher Zugewinn zum ersten Tag. 93/100 Th.

Tag 3: Noch immer spürbar hohe Säure, man schleckt an den Poboleda-Schiefern und hat dazu eine säuerliche Fruchtmischung aus Schattenmorellen, roten Johannisbeeren und einigen Brombeeren. 92+/100 Th.

Tag 5: Langsam wird er runder und zugänglicher. Schöner Wein zum Essen. 93/100 Th. (12/2009)

Tag 1: Offene, fast betörende Nase, wird mit Luft immer besser. Kräuter, Kirschen und rote Grütze, dazu ein Hauch Fruchtlikör, voll und mit Druck, im Abgang erneut likörige Noten. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 2: Sehr dunkle und noble Noten, offen. Auch am Gaumen viel dunkle Frucht und dazu eine gute Llicorella – Mineralik. Hat sich mit Luft sehr schön entwickelt. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 3: Wie am Vortag – sehr überzeugend. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert sehr stabil auf seinem Niveau. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Konterprobe Tag 1 – gegen Genesí Selecció getrunken: Bestätigt sich erneut. Ist insgesamt weit besser, als ich ihn früher gesehen hatte. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Konterprobe Tag 3 – gegen Genesí Selecció und Marge getrunken: deutlich besser und charaktvoller als die beiden anderen Weine im Flight. Bis zum letzten Schluck auf konstantem Niveau. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(09/2012)

Genium Costers; 2006 rot;

Tag 1: In der Nase fett, feurig und likörig, dazu Klebstoff – oje, so der erste Eindruck. Aber die Nase bessert sich, wird ernsthafter, entwickelt sich zu Kaffee und dunkler Frucht hin. Auch wenn die Nase anfangs etwas overdone wirkt, so ist der Wein von Beginn an am Gaumen klar, fleischig, komplex und den Gaumen ausfüllend. Er kriegt gut die Kurve. 95+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Wieder eine Klebstoffnote, reißt heute nicht so recht vom Hocker. Nicht wirklich schlecht, aber für das Geld etwas zu wenig. 93/100 Th. Exzellenter Wein.

Tag 4: Unverändert zum Tag 2. 93/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2014)

Ximenis; 2007 weiß;

Helles, funkelndes Goldgelb, üppiger Duft nach Äpfeln, Stachelbeere, Rhabarberkompott, feiner und sinnlicher Duft, frisch. Auch am Gaumen eine schöne Frische, sehr kraftbetonte Attacke, sanfter, langer Nachhall, aber auch eine gewisse alkoholische Note. 92/100 Th.

Sehr elegant und finessebetont am Folgetag, tolle Anlagen und alles andere als ein oberflächlicher Wein. Tiefgründige Verkoster werden es sich nicht nehmen lassen, genauer nach zu schmecken...
94+/100 Th.

An dritten Tag: Sehr schöne Anlagen und eine schöne, offene Nase, er bestätigt sich am Gaumen. 93/100 Th. Eine sehr schöne Entdeckung. Macht sogleich neugierig auf die Rotweine.
(10/2008)

Genium Ecològic; 2007 rot;

Auch etwas verschlossen in der Nase, aber mit einem sehr noblen Parfüm. Voll am Gaumen, sehr dunkle Frucht, Schwarzkirschen, dazu säuerliche Noten, fast wie von Preiselbeeren. Sehr ausgewogen, lässt sich sehr schön trinken, öffnet sich am Gaumen und zeigt sogar eine

gewisse Tiefe. Sollte sich die Nase noch entwickeln, könnte daraus durchaus noch ein großer Wein werden. Momentan 94+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2013)

14,5°; 50% Grenache, 30% Merlot, 10% Carignan, 10% Syrah; 6 Monate Ausbau in Barriques aus französischer Eiche.

Runde 1 (blind): Fast blickdichtes Schwarzrot mit funkelnem Kern. Noch etwas verschlossen, aber dunkle und noble Nase. Ausgewogen und sehr geradeaus, Frucht und Schiefer. Im Nachhall auch eine kräutrige Note, trinkig und ausgewogen. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Runde 1 (blind): Betörend dichte Nase, feine Mineralik, will Zeit und zeigt sich vielschichtig. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, sehr mineralisch, dichter Extrakt und feines Tannin. Sehr trinkig, gefällt mir sehr gut. 95+ VP

Runde 2 (blind): Legt zu. Offenere Nase, aber insgesamt auch noch sehr jung. Anrinkbar, aber noch mit viel Potential. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Runde 2 (blind): Betörend dichte Mineralik, ganz feine Aromen, Vollmilchschokolade, geniale Nase. Am Gaumen dichte schwarze Frucht, genial dichter Extrakt und sehr feines Tannin, tolle Mineralik. Noch jugendlich, bitte in 5-10 Jahren auf Wiedervorlage. 95+ VP

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Hat sich deutlich geöffnet, vor allem am Gaumen, fleischige Schwarzkirsche und Schiefer, reife rote und schwarze Frucht, etwas Likör. Sehr stoffig, komplex und noch immer sehr frisch. Hat noch viele Reserven. 95+/100 Th. Großer Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Hammergeniale unfassbare mineralische Nase, wahoo - Poboleda rockt! Am Gaumen dicht, schwarze Frucht, Top-Mineralik, der Schiefer springt mich förmlich an, fantastischer Extrakt, noch jugendlich mit viel Potential, macht aber auch jetzt schon sooooo viel Spaß. 95+ VP

(11-12/2017)

Ximenis; 2008 weiß;

14°; 100% Pedro Ximenez.

Tag 1: Verhaltene, sehr blumige Nase, es regnet weiße Blüten. Mittengewichtig, aber auch etwas eindimensional am Gaumen. Sanfter Nachhall, von einer gewissen Eleganz geprägt. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Unverändert zum 1. Tag. 91/100 Th. Sehr guter Wein.

Tag 3. Immer noch unverändert. 91/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 4. Kann sogar noch ein wenig zulegen und zeigt immer noch eine schöne Frische. 92/100 Th. Sehr Guter Wein. (07/2013)

Poboleda – Vi de Vila; Vi de Vila de Poboleda; 2008 rot;

Leicht kirschige Nase, sehr typisch für Poboleda mit anständiger Mineralik, die den Gaumen generell bestimmt. Rote Johannisbeere und Sauerkirsche, alles bei leichtem Körper. Markiert

damit sowohl die Typizität des Jahrganges (hier durchaus in der besseren Art), als auch die des Dorfes. Vom Stil komplett anders als der vollere 2007er Ecologic, aber qualitativ gleichwertig. Finessebetont, feminin, ausbalanciert. Kirsche und Schiefer, sehr geradeaus. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2013)

Genium Costers – Vi de Guarda; 2008 rot;

15,5°

Duftet ansprechend, hat Sexappeal, kommt aber an den Tocs aus gleichem Jahrgang nicht heran. In der Nase etwas verhaltener als dieser. Am Gaumen viel Extrakt für den Jahrgang, mehr Tiefe und Volumen als der Vi de Vila. Sehr ansprechend für den Jahrgang, braucht aber noch viel Zeit, um auszureifen. Nicht die Spitze, aber einer der Großen des Jahrgangs.

95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2013)

Genium Fresc; 2009 rot;

Cuvee aus 80% Garnacha und 20% Carinyena. 3 Monate Ausbau in französischer Eiche. Anspringende tief mineralische Nase, schwarze Kirschen, Zwetschgenkuchen frisch aus dem Ofen.

Am Gaumen zupackend, betörende Fruchtsüße, die von einer sehr präsenten frischen Säure perfekt gepuffert wird. Ein Wein mit Ecken und Kanten, gaumenauskleidend mit schöner Länge. Bin gespannt, wie sich der Wein weiterentwickelt. 91+ VP

(02/2011)

80% Grenache, 20% Carignan. 3 Monate im gebrauchten Fass aus französischer Eiche. Etwas verhaltene Nase für den Jahrgang, sehr fruchtbetont. Eher Klassisch. Öffnet sich am Gaumen, wirkt aber etwas leer. Die 15° Alkohol sind spürbar. 90+/100 Th. Sehr guter Wein.

(04/2013)

Genium Costers; 2009 rot;

Grenache und Carignan plus insgesamt 5% Merlot und Syrah. Recht tiefe, dunkle Nase, ein sehr schöner Wein in der Nase, aber auch am Gaumen dann macht er sehr viel Spaß.

Ausgewogen und trinkig, rund. Dunkle Frucht neben einer guten genau passenden Mineralik.

Mit das Beste, was ich bislang von diesem Erzeuger kennenlernen durfte. 96-97+/100 Th.

Großer bis Weltklassewein.

Sehr feiner Duft, am Gaumen sehr dicht und mineralisch. Noch zu jung, aber gute Anlagen.

95+ VP

(04/2017)

Genium Blanc; 2010 weiß;

100% Pedro Ximenis.

Etwas verhaltener in der Nase, sehr frisch. Wirkt am Gaumen etwas leichter, zeigt eine exotische Frucht und ist sehr ausgewogen. Frisch und nicht zu alkoholisch wirkend.

92-93+/100 Th. Sehr guter bis Exzellenter Wein.

(04/2013)

Roser's; 2011 rosé;

100% Grenache Noir, im INOX ausgebaut.

Relativ heller Rosé mit leichtem Graustich. Erinnert in der Nase auch etwas an Vin Gris, wie ich ihn aus Toul oder Reuilly kenne. Metallische Noten bei einer etwas verhaltenen Frucht. Sehr frischer und erfrischender Durstlöcher, nicht vordergründig. 91+/100 Th. Sehr guter Wein.

(04/2013)

Poboleda – Vi de Vila; 2011 rot;

Grenache, Carignan plus einem ganz kleinen Tuck Merlot. Sehr ausgewogen und aromatisch, ein sehr gut gelungener, klassischer Wein, typisch Poboleda, schon gut zu trinken. Hier passt alles, schön rund, das macht Spaß. Hat noch Tanninreserven, ist aber schon antrinkbar, schöne Frische, für den 2011er Jahrgang überraschend gut gelungen. 95+/100 Th. Großer Wein

Toller Wein, schöne Balance, eher auf der frischen Seite, untypisch für 2011, gerade deshalb so großartig. 94+ VP

(04/2017)

Genium; 2012 rot;

Grenache, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot, 12 Monate Ausbau im Fass. Gute Poboleda – Mineralik, dazu Schattenmorellen. Noch gute Reserven, könnte sich noch weiter verbessern. Samtenes Tannin. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

Feine Mineralität, feines Tannin, schön zu trinken. 92+ VP

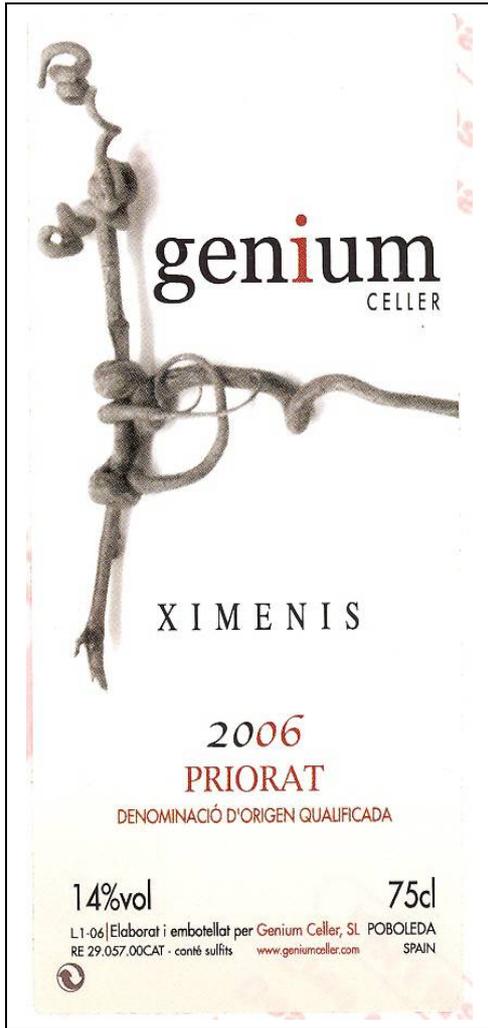
(04/2017)

Genium Ecologic; 2012 rot;

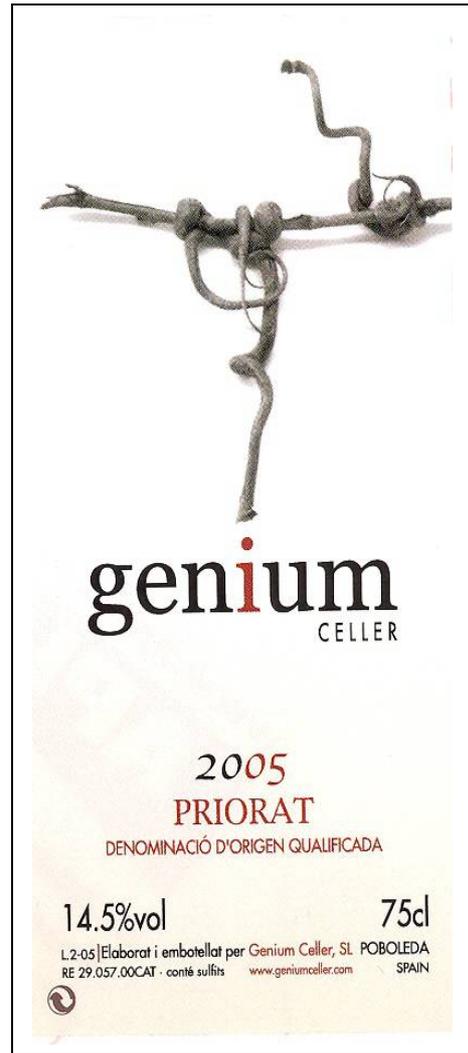
Eleganter als der Genium und mit dunklerer Frucht. Ebenso samtenes Tannin und ein gutes Zukunftspotential. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Tolle Nase, mineralisch und dicht am Gaumen, feines Tannin. 93+ VP

(04/2017)



Ximenis; weiss



Genium Celler Negre; rot



genium
CELLER

ECOLÒGIC

2005
PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
QUALIFICADA

LA PRODUCCIÓ
CONSELL CATALÀ DE
AGRICULTURA ECOLÒGICA
CCPAE

Agricultura Ecològica

14.5%vol 75cl

Elaborat i embotellat per Genium Celler, SL · POBOLEDA
www.geniumceller.com SPAIN
RE 29.057.00CAT · Codi autoritat de Control: ESCIAE · conté sulfits | L3-05



Ecòlogic; rot



genium
CELLER

COSTERS
VI DE GUARDA

2005
PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN
QUALIFICADA

14.5%vol 75cl

L4-05 | Elaborat i embotellat per Genium Celler, SL · POBOLEDA
RE 29.057.00CAT · conté sulfits www.geniumceller.com SPAIN



Costers; rot



Der kleine Gärkeller von Genium Celler von außen.

(TH)



Im Inneren finden wir INOX – Tanks verschiedenster Größe.

(TH)



Winzer Jordi Ossó erklärt die Eigenheiten der Kellerei.

(TH)



Einer der Fasskeller von Genium Cellers – Im Wohnhaus von Jordi...

(TH)



...wo neben den zum Verkauf bestimmten Weinkisten auch diese Holzplatte unsere Neugierde weckt. (TH)



Jordi lüftet das Geheimnis...

(TH)



Ein alter Gärtank – heute befüllt mit Flaschen für die Cava – Produktion.

(TH)



Stand auf der Poboleda – Dorfverkostung im April 2012.

(TH)