

Poboleda

Mas La Mola

C / del Raval, 4
Poboleda

Telefon: 651034215 bzw. 651034221

Fax: -

Web: www.maslamola.com (im Aufbau)

Mail: info@maslamola.com,
alessandro@maslamola.com,
jordi@maslamola.com

Wein im Führer :

Mas la Mola Negre 2006 rot	90
Mas la Mola Negre 2007 rot	95
Mas la Mola Blanc 2010 weiß	95
La Vinyeta 2010 rot	98
L' Atzar 2011 rot	92
Garnatxa de la Mola 2011 rot	96
La Vinya de Coster 2011 rot	97
L' Expressió del Priorat 2013 rot	93
Masdeu 2013 rot	95
Mas la Mola Blanc 2014 weiß	93
Mas La Mola Negre 2015 rot	91
L' Expressió del Priorat 2016 rot	91
Mas La Mola Blanc 2017 weiß	93

Winzer /Önologe :

Jordi Masdeu Català, Alessandro Marchesan, Josep Ferrando; Miriam Chivite

In der alten Kellerei von Els Cups wurden bei einem Besuch in 02/2009 Weine unter einem neuen Label namens « Mas La Mola » verarbeitet. Nach Auskunft eines bolivianischen Arbeiters gibt es einen neuen Eigentümer für die Kellerei Els Cups und zwei junge Önologinnen sind dort beschäftigt. Die Weine in rot und weiß unter dem Namen Mas La Mola soll es seit dem Jahrgang 2004 geben.

Die angegebenen 7 ha Rebbesitz stammen aus dem Besitz der Familie Ferrando, wohl der Weinberg von ehemals Els Cups. Ebenso gehörte der wunderschöne alte Gewölbekeller, in dem früher die Els Cups Weine vinifiziert wurden, der Familie Ferrando. Seit dem Jahr 2000 wurde das alte Gebäude aus dem 18. Jahrhundert restauriert und so umgestaltet, dass heute hier mit moderner Kellertechnik gearbeitet werden kann.

Das Etikett des Weißweines von Mas La Mola weist Jordi Masdeu, Alessandro Marchesan und Josep Ferrando als Partner des Projektes aus. Der Weißwein besteht aus Macabeu und Grenache Blanc, fermentiert und ausgebaut im Barrique.

Dazu gab es anfänglich zwei Rotweine. Der Mas La Mola Negre besteht aus Grenache, Carignan, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon, der Vinyeta Vella ist ein klassischer Grenache – Carignan Verschnitt aus alten Reben.

Der rote Mas La Mola aus 2006 durfte bereits sehr zeitig von mir verkostet werden.

Inzwischen sollen auch Besichtigungen des Weinberges und des Kellers nach Voranmeldung offiziell möglich sein. Der Prioratführer wird natürlich versuchen, an diesem Projekt dranzubleiben.

Bei Gelegenheiten im Jahr 2012 und 2016 konnten auch bereits neue Weine entdeckt werden.

Weine:

L'Atzar

L' Expressió del Priorat

Mas La Mola (rot, weiß)

Garnatxa de la Mola

Mas La Mola - La Vinyeta

Masdeu

Garnatxa de la Mola

La Vinya del Coster

Verkostungsnotizen :

Mas La Mola Negre; 2006 rot;

Frischer und fruchtbetonter Eindruck, offene Nase, recht ausgewogen und harmonisch, gute Frucht und typische Mineralität, trocknet den Gaumen noch ein wenig, mittlere Länge.

Unaufgeregter, typischer und sehr guter Wein aus Poboleda. 90/100 Th. bei einem Verkostungsschluck direkt vor Ort im Keller.

(02/2009)

Mas la Mola Negre; 2007 rot;

Grenache Noir und Peluda, dazu etwas Syrah, 20 Monate im Fass.

Sehr expresiv mit einer durchaus ansprechenden und interessanten Nase. Tief, mineralisch, sehr seriös, sehr frisch und ausdrucksstark am Gaumen, zugleich elegant und ausgewogen, zeigt Poboleda Charakter. 95+/100 Th. Großer Wein.

(04/2013)

Mas la Mola Blanc; 2010 weiß;

70% Macabeu und 30 % Grenache Blanc aus einer Einzellage 70 Jahre alter Reben im Felsgestein. Nur 13,5°, also am unteren Limit der DOQ.

Wunderschöne exotische, fast etwas schräge Nase mit einer sehr interessanten Aromenpalette, nimmt den Trinker sofort gefangen Am Gaumen sehr schön frisch und trinkig, das Holz sticht nicht heraus (nur der Grenache wurde im Fass ausgebaut). Sehr ansprechend und ausdrucksstark. 94-95+/100 Th. Exzellenter bis großer Wein.

(04/2013)

Mas La Mola - La Vinyeta; 2010 rot;

Flasche 82 von 977. Sehr anprechende Carignan – Nase, dicht und voll dann auch am Gaumen. Ein Carignan mit Wow-Effekt, der Gänschhaut macht. Für 2010 sehr offen und ansprechend, sehr tief, eine sehr offene Nase, am Gaumen elegant und bestens ausgewogen. Feminin und verführerisch. 97-98+/100 Th. Weltklassewein.

(04/2016)

L' Atzar; 2011 rot;

Ein klassischer Priorat aus Grenache und Carignan, die anderen Trauben sind so wenig, dass sie zu vernachlässigen sind. Ebenfalls relativ hell, aber dunkler als die Nunci – Roten, sehr klassisch, pur und fruchtbetont – die pure Expression der Frucht und des Terroirs, geradeaus und reich mit süßer reifer Frucht am Gaumen, aber auch ein leicht alkoholischer Touch
92+/100 Th. Sehr guter Wein.
(04/2013)

Garnatxa de la Mola; 2011 rot;

7.878 Flaschen, kommt von einem sehr hoch gelegenen Weinberg nahe Scala Dei. Dunkles Kardinalsrot, leuchtend. Schöne parfümierte Nase mit kräutrigen Noten, die an Garnatxa Peluda erinnern. Sehr elegant am Gaumen, baut dann aber auch Druck auf. Zeigt im Abgang eine sehr schöne typische Poboleda – Schiefermineralik, dazu jahrgangsbedingt eine leicht bittere Note. Für den Jahrgang sehr gut gelungen. Die würzigen Garnatxa Peluda Noten am Gaumen und die zupackende Mineralik – das macht schon recht viel Spaß am Gaumen. Insgesamt eine schöne Weiterentwicklung des in 2005 begonnenen Projektes. 95-96+/100 Th. Großer Wein.
(04/2016)

La Vinya de Coster; 2011 rot;

15,5°; 100% alte Carignan aus alten Reben vom Costershang; Fl.N° 7 von 468

Ganz großes Kino. Tief und dicht, sehr mineralisch. Topp – Zukunftspotential. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Geniales Zeug, dichte Mineralik. 97+ VP
(05/2018)

Tag 2: Dieser 100%ige Carignan ist dicht und sehr tief, er ist noch nicht am Ende, ist aber bereits jetzt ganz großes Kino. Er hat gute Anlagen für eine glänzende Zukunft und hat den Jahrgang gut bewältigt. Carignan – Alarm in der Nase wie auch am Gaumen. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 2: Sehr feiner und mineralischer Duft, sehr feine Frucht, feines Tannin, wunderbar frisch. 96+ VP

Tag 3: Geile offene Carignan – Nase, dunkel und sündig. Am Gaumen packend und verführerisch. Insgesamt unverändert. 97+/100 Th. Weltklassewein.

Tag 3: Dichte mineralische Nase, Graphitnoten, am Gaumen sehr dicht und elegant. 96+ VP
(05/2018)

L' Expressió del Priorat; 2013 rot;

Klassische Grenache / Carignan Cuvée, 6 Monate Faßausbau. Jahrgangstypisch etwas verschlossen in der Nase, gute Frucht. Am Gaumen deutlich weiter als in der Nase, er macht hier schon recht viel Trinkspaß. Sehr ausdrucksstark, viel Frucht, dazu eine sehr schöne poboledatypische Mineralik, hat Körper und ist ausgewogen. Gutes Preis Genuß Verhältnis.
93+/100 Th. Exzellenter Wein.
(04/2016)

Masdeu; 2013 rot;

15°; Grenache Noir und Peluda aus der historischen Lage Masdeu; Fl.N° 515 von 1.219

100% Grenache aus einer ca. 800 m hoch gelegenen Parzelle oberhalb von Scala Dei auf rotem Sandsteinboden. Sehr schöne offene Nase, anspringend und sehr tief, toller und sehr interessanter Stoff. 95+/100 Th. Großer Wein.

Sehr dicht mit feiner Mineralik, wunderbar. 94+/100 VP
(05/2018)

Tag 2: Sehr offene, dunkle und auch würzige Nase, macht viel Spaß. Am Gaumen deutlich runder und ausgewogener als der einfache Mas La Mola. Alles im Lot und auch Größe sowie Charakter zeigend. Er hat noch eine gute Zukunft vor sich. Für Weltklasse fehlt es ihm noch ein wenig an Tiefe und der Nachhall dürfte dafür auch gern länger sein. Aber dies ist bereits auf hohem Niveau gemeckert. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 2: Sehr feine, animierende Nase, am Gaumen eine frische Frucht. Ganz feines Tannin, vielschichtig mit sehr feinem Extrakt. Großes Kino, Meditationswein. 96+ VP

Tag 3: Wird in der Aromatik dunkler. Nobel und frisch, recht elegant. Würzig und mit dunklen Noten am Gaumen. Insgesamt unverändert. 95-96+/100 Th. Großer Wein.

Tag 3: Feine leichte Frucht, sehr feines Tannin, sehr elegant. 95+ VP
(05/2018)

Mas La Mola Blanc; 2014 weiß;

60% Macabeu, 40% Grenache Blanc. Sehr frische Nase, etwas blumige und auch Heunoten, schöner mineralischer Nachhall, viel Schiefer. Durchaus recht ansprechend, will aber Reifezeit. 93+/100 Th. Exzellenter Wein.

(04/2016)

Mas La Mola; 2015 rot;

15°; 100% alte Grenache aus hohen Lagen; Fl.N° 3.676 von 3.733

Wein im Joven Stil, dunkle Frucht, mineralisch. Macht Spaß. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schön zu trinken, dichte Mineralik. 91+/100 VP

Tag 2: Grenachebetonte, sehr offene, aber auch etwas schmutzige Nase, dann viel rote Johannisbeere. Am Gaumen eine Knallermineralik und noch heftiges Tannin. Die reife, süße Grenachefrucht passt nicht ganz zu der intensiven Poboleda – Mineralik. Braucht noch viel Zeit, damit er sich vielleicht noch findet. Dann könnte er sogar überraschen, zum Glück stelle ich kein trocknendes Tannin fest. Babymord und im Ist – Zustand eher noch schwierig zu beurteilen. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Mineralische Nase mit roten und schwarzen Früchten, auch rote Johannisbeeren. Am Gaumen eine süße Frucht und reichlich Säure. Etwas unausgewogen, eine fast bissige Säure und reichlich Tannin. 90+ VP

Tag 3: Offene Nase, viele Johannisbeeren und auch eine frische Note. Etwas untypisch, aber heute am Gaumen etwas besser zusammengefügt als an Tag 2. Dennoch derzeit recht einfach verbleibend. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Nicht meine Nase – schwarze Johannisbeere. Am Gaumen besser. Feines Tannin, leichte Mineralik. Insgesamt nicht mein Wein, gefällt mir nicht. 88 VP
(05/2018)

L' Expressió del Priorat; 2016 rot;
14,5°; Grenache und Carignan

Wein im Joven Stil, dunkle Frucht, mineralisch. Macht Spaß. 92+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Schön zu trinken, dichte Mineralik. 91+/100 VP

Tag 2: Offene, aber einfache fruchtbetonte Nase, lässt sich bereits sehr gut trinken. Harmonisch und ausgewogen bei schöner Mineralik. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 2: Feine mineralische Nase, am Gaumen dichte Frucht und Mineralik. 91+ VP

Tag 3: Öffnet sich in der Nase und am Gaumen ein wenig, ist rund und trinkig, aber er verbessert sich nicht so sehr, dass es eine Höherbewertung rechtfertigt. Einfach, klar, etwas stoffig. Fruchtbetont und am Ende Schiefer. 91+/100 Th. Sehr Guter Wein.

Tag 3: Schöne offene Nase. Am Gaumen feine Mineralik, dunkle Früchte, schön zu trinken. 91+ VP
(05/2018)

Mas la Mola Blanc; 2017 weiß;

Grenache Blanc, Macabeu und Pedro Ximenis. Schöne Frische, ausgewogen, sehr typischer Weißer. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.

Sehr schön zu trinken, feines Tannin, sehr gut. 91+ VP
(05/2018)

MAS LA MOLA

2007



PRIORAT
DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

13,5 % Alc

e75 cl.

PRODUCT OF SPAIN



MAS LA MOLA

The Mas La Mola wines are the result of a partnership between Jordi Masdeu, Alessandro Marchesan and Josep Ferrando.

Our shared passion for old 'Garnatxa' and 'Carinyena' lead us to the 'Llicorella' soil of Priorat. Hand picking and an old basket press help us preserve in the wine the flavours we found in the old wines. A percentage of the wine was aged in new french oak barrels and captures perfectly the stone fruit and mineral character of old 'Garnatxa Blanca' and 'Macabeu' grown on the steep slopes of Priorat.

A wine born from a partnership of hands, minds and hearts.

Criat i embotellat per celler:
POBOLEDA 43376 SPAIN
R.E. 29.036.00 CAT



CONTAINS SULPHITES. CONTIENE SULFITOS



8 437009 216019

Mas La Mola Blanc; weiß