

# Poboleda

## Celler Mas de les Pereres

Mas de les Pereres, s/n  
Poboleda

Telefon: 977827257; 0032475660315  
Fax: 977827257

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

Mail: [Dirk.Hoet@village.uunet.be](mailto:Dirk.Hoet@village.uunet.be)

## Weine im Führer:

Nunci Costero 2005 rot	94
Nunci Blanc 2006 weiß	91
Nunci Abocat 2006 weiß	95
Nunci Negre 2006 rot	94
Nunci Abocat 2007 weiß	90
Nunci Blanc 2007 weiß	93
Nunci Costero 2007 rot	00
Nuncito 2008 rot	91
Nunci Blanc 2009 weiß	92
Nunci Abocat 2010 weiß	94

## Winzer / Önologe:

Dirk Hoet; Jean Natoli

Dirk Hoet aus Brüssel kaufte 1999 13,5 ha. Land in Poboleda, von denen 8,5 ha. mit Reben bestockt sind. 2001 baute er die Kellerei auf und erzeugte mit dem 2002er seinen ersten Jahrgang, der 2004 in den Verkauf ging. Sein erster Weißwein wurde bereits im Guia Penin, dem massgeblichen spanischen Weinführer lobend hervorgehoben. Er beachtet das Terroir der Weine sehr stark und arbeitet im Keller sehr rigoros, um den maximalen Ausdruck des Terroirs in den Weinen wieder zu finden.

Er arbeitet nach den Methoden der Biodynamik, inzwischen sollen die Weine auch zertifiziert sein.

Der Nunci Abocat (Macabeu, Grenache Blanc und Moscatell) wird acht Monate im Edelstahltank auf der Hefe ausgebaut, der Nunci Blanc bleibt nach der Fermentation sechs Monate im französischen Barrique auf der Hefe. Er besteht aus Grenache Blanc und Macabeu von sehr alten Reben mit geringsten Erträgen.

Die Rotweine werden 12 Monate in französischem Holz ausgebaut, dabei der Nuncito (Grenache, Syrah und Carignan) in gebrauchten Fässern, der Nunci Negre (alle 5 roten Rebsorten, die im Priorat üblich sind, dazu auch noch Cabernet Franc) zur Hälfte in neuen, zur Hälfte in Barriques des 2. Jahres. Der Nunci Costers sieht nur neues Holz. Dieser Spitzenrotwein des Erzeugers vereint Grenache und Carignan aus alten Reben.

Im Jahrgang 2007 wurde auch ein edelsüßer Rotwein aus später Lese von Grenache, Merlot und Syrah gekeltert, der Nunsweet (12 Monate Ausbau im Barrique).

Die Besichtigung der Weinberge und des Kellers ist nach vorheriger Vereinbarung möglich.

## **Weine:**

Nunci Abocat (weiß)	PG : 2
Nunci Blanc (weiß)	PG : 3
Nuncito	PG : 2
Nunci Negre	PG : 2
Nunci Costero	PG : 3
Nunsweet	PG : ?

## **Verkostungsnotizen:**

### **Mas de les Pereres; Nunci Costero; Priorat – Poboleda; 2005 rot;**

Alte Grenache und Carignan, dazu Cabernet Sauvignon und etwas Syrah.  
Relativ helle Farbe, erst leicht offen, aber nobel und verführerisch, verhalten, aber elegant und feminin auch am Gaumen. 94/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2013)

### **Nunci Blanc; 2006 weiß;**

Interessanter, harmonischer Weißwein, den wir leider nur « herrenlos » auf der Fira in Falset kosten konnten. 91/100 Th.  
(05/2008)

### **Nunci Abocat; 2006 weiß;**

Zum einfachen Nunci in allen Bereichen eine deutliche Steigerung, am Gaumen ein fast perfektes Erlebnis, äußerst harmonischer Wein. Schade, dass wir den Macher nicht mehr kennenlernen durften.. Große 95/100 Th.  
(05/2008)

### **Nunci Negre; 2006 rot;**

Sehr stoffig, geradeaus und sehr Poboleda-typisch mit Schiefermineralik und Kirschen, eine schöne Frucht, klar und frisch, gefällt mir sehr schön. 94+/100 Th. Exzellenter Wein.  
(04/2013)

### **Nunci Abocat; 2007 weiß;**

Frische, leicht offene Nase, fruchtbetont, aber relativ einfach. Nur die Muscat - Note lässt ihn etwas herausstechen. Unkompliziert zu trinken. Sehr gute 90+/100 Th.

90+ VP

(04/2010)

**Nunci Blanc; 2007 weiß;**

Noch eine etwas holzbetonte Nase, frisch und elegant, wirkt fast leicht am Gaumen. Will noch etwas Zeit haben, um das Holz besser zu integrieren, aber sehr viel versprechend. Exzellente 93+/100 Th. (04/2010)

**Nunci Costero; 2007 rot;**

15°; aus Weinbergen mit niedrigen Erträgen unter 20 hl / ha; 12 Monate Ausbau in Barriques aus neuer französischer Eiche

Runde 1 (offen wegen Korkverdacht): Bestätigt sich leider an der Nase auf brutale Art. Der Korkton maskiert eine dunkle Frucht, schade. Am Gaumen eine süße reife dunkle Frucht, eher im Porrera – Stil, aber der Kork macht auch hier alles zunichte. Nicht bewertbar.

Runde 1 offen-wegen Korkverdacht beim Dekantieren: Bestätigt sich an der Nase nach dem Eingießen direkt, wird aber durch Luftzufuhr deutlich besser. Dahinter kommt eine kräuterig-mineralische Nase zum Vorschein. Je mehr man schwenkt, desto besser wird die Nase. Am Gaumen zu Beginn auch durchschlagender Kork, schöne salzige Mineralik, saftig, frische Frucht mit präserter Säure, der Wein wirkt sehr jugendlich, leider so aber nicht bewertbar. Kork.

Runde 2 (offen): Der Korkton hat sich in der offenen Flasche noch deutlich verstärkt. Sehr schade. 00/100 Th. Fehlerhafter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche): Schade, schade, jammerschade. Hier werden wir um einen richtig großen Wein herumgebracht. Sehr voll und mit schöner Mineralik, aber am Ende macht der Korkton alles zunichte. Unbewertbar. 00/100 Th. Fehlerhafter Wein.

Runde 3 (offen aus der Miniflasche) - Gefühlt ist der Kork noch stärker geworden, bäh - ungenießbar und nicht zu bewerten. Schade... (11/2017)

**Nuncito; 2008 rot;**

Überwiegend Grenache und Carignan, dazu etwas Syrah, alles aus jungen Reben, 12 Monate in gebrauchten Fässern (2. und 3. Jahr ausgebaut).

Auffallend helle Farbe, fast wie ein deutscher Spätburgunder, sehr leichter, feiner Duft, am Gaumen finessebetont, aber es fehlt an Struktur, Rückgrat und Biss. Erinnert ein wenig an den Stil von Terroir Al Limit, kostet aber deutlich weniger und bietet daher sogar ein gutes PGV. 91+/100 Th. Sehr guter Wein. (04/2013)

**Nunci Blanc; 2009 weiß;**

Grenache Blanc und Macabeu aus alten Reben, 6 Monate im Barrique.

In der Nase eher etwas verschlossen und sehr verhalten, am Gaumen eine süßliche Frucht, aber ebenfalls wieder verhalten und weniger expressiv, als wir es von vielen anderen weißen Prioratweinen kennen, das Holz dämpft die Frucht und die Aromen derzeit etwas, sehr feiner, verführerischer Abgang. 92+/100 Th. Sehr guter Wein. (04/2013)

**Nunci Abocat; 2010 weiß;**

Grenache Blanc, Macabeu und Moscatell, ohne Barrique.

Frisch und sehr duftend, sehr ansprechend mit floralen Noten und dem Duft exotischer Früchte, am Gaumen recht zurückhaltend, aber elegant und mit Finesse. 94+/100 Th.

Exzellenter Wein.

*(04/2013)*