

RHEINGAU GOURMET & WEIN FESTIVAL

Das 20. Festival vom 25. Februar bis 13. März 2016



Winzer, die ihre Weingüter persönlich präsentieren



Reservierung: Telefon 0 67 23 / 6 40, Fax 0 67 23 / 76 63, www.rheingau-gourmet-festival.de

15 bis 16.5 Punkte



Clos Mogador, Gratallops
Priorat DOQ Manyetes 2009
 16.5 Punkte | 2018 bis 2024

Ein englischer Gentleman, der immer noch sehr verschlossen wirkt (obwohl Jahrgang 2009). Die geschliffenen Tannine sind fest, die Frucht hat sich zurückgezogen. Die Cuvée aus 90% Cariñena und 10% Garnacha lag 16 Monate in der Barrique, weist «nur» 14,5 Vol.-% auf und hat eine stramme Säure.
Preis: 52 Euro | www.moevenpick-wein.de



Mas Igneus, Gratallops
Priorat DOQ FA 206 2011
 16.5 Punkte | 2016 bis 2020

Meine Herren ist das eine leckere Frucht – und dabei kein bisschen plump oder eindimensional. Enorm gefällig und international, aber eben vinologisch auch super gemacht, mit Tiefe, charmannten Tanninen und neckischer Würze.
Preis: 22,95 Euro | www.vivolovin.de



Nin-Ortiz, Porrera
Priorat DOQ Planetes de Nin 2010
 16.5 Punkte | 2017 bis 2023

Wie im Stall von Black Beauty: Leder, Schweiß, Fell. Am Gaumen steht man dann auf der Kräutertwiese davor. Saftige Sauerkirsche, süsser Kern, mineralische Struktur, feiner Pfeffer im Finale. Sehr eigenständig, ein bisschen verrückt, noch rau im Finish. Dekantieren oder reifen lassen.
Preis: 32 Euro | www.vinaturel.de



Portal del Priorat, El Molar
Priorat DOQ Negre de Negres 2013
 16.5 Punkte | 2016 bis 2024

Mit 14 Vol.-% Alkohol fast ein leichtes Weinchen für das Priorat, ausgesprochen schöne Würzigkeit, am Gaumen fast Milkschokolade, gute Holzprägung, wunderbar feinherbes Finish mit Blaubeeraroma und kühlem Graphit.
Preis: 24 Euro | www.vinaturel.de



Trossos del Priorat, Gratallops
Priorat DOQ Pam de Nas 2012
 16.5 Punkte | 2018 bis 2025

Sehr schmeichelnd-eleganter Wein mit feinkörnigen Tanninen und seidiger Säure, der im Bouquet mit Feigen und getrockneten Nelken zu überzeugen weiss. Das gute Holz strukturiert, das Finish ist begeistert frisch und animiert. Italienische Espresso-Tannine. Ein Langstreckenläufer!
Preis: 32 Euro | www.vinaturel.de



Vall Llach, Porrera
Priorat DOQ Embruiux 2013
 16.5 Punkte | 2017 bis 2028

Eingelegte Zwetschgen und wunderschönes Lakritz. Herrliche Zartbitterschokolade am Gaumen, dazu eine saftig-frische Frucht. Langes Finish. Da sich neben Cariñena und Garnacha auch Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah in der Cuvée finden, braucht sie noch etwas Zeit zur Reife.
Preis: 19,50 Euro | www.silkes-weinkeller.de

Bodegas Mas Alta, Vilella Alta
Priorat DOQ Artigas 2012
 16 Punkte | 2016 bis 2024

Die «Einstiegsqualität» von Mas Alta zeigt sehr ernsthaft, zu weich tiefer Frucht und strukturierender Mineralik das Priorat fähig ist – selbst wenn der Fokus auf Saftigkeit, Trinkfluss und angenehmer, fast seidiger Weichheit liegt. Dunkler Zwetschgenkuchen im Spitzenrestaurant!
Preis: 24,80 Euro | www.moevenpick-wein.de

Bodegas Mas Alta, Vilella Alta
Priorat DOQ Artigas 2013
 16 Punkte | 2016 bis 2025

Jüngere Rebstöcke (meist 10 bis 35 Jahre), vor allem Garnacha, Cariñena und etwas Cabernet Sauvignon in der Cuvée. Viele hellrote, angenehm süsse Früchte im Bouquet (vor allem Erdbeere und Preiselbeere). Am Gaumen zupackend rustikal mit grosser Fülle und Saftigkeit.
Preis: 23,50 Euro | www.cielo-del-vino.de

Ritme Celler, Vilella Alta
Priorat DOQ Ritme 2013
 16 Punkte | 2016 bis 2020

Bei dieser international wirkenden Cuvée aus Cariñena und Garnacha ist das Kirscharoma der Hauptdarsteller. Auf der Bühne lässt er noch etwas Holz und feine Pfefferwürze gelten, Saftig

am Gaumen, gute Frische, 15 Vol.-% Alkohol gut integriert. Bitterschokolade-Finish.

Preis: 14,95 Euro | www.ludwig-von-kapff.de

Clos L'Asentiu, Porrera
Priorat DOQ Essencia del Priorat 2013
 15 Punkte | 2017 bis 2022

Cabernet Sauvignon und Merlot beherrschen mit roter Paprika das Bouquet, dazu Brombeere und Kirsche, am Gaumen zupackende Struktur mit starken Röstnoten und dennoch gefällige Weichheit und animierende Säure. Wird mit Lagerung sicher weiter gewinnen.

Preis: 17,50 Euro | www.silkes-weinkeller.de

Mas Igneus, Gratallops
Priorat DOQ Barranc dels Comellars 2013
 15 Punkte | 2016 bis 2018

Klassischer Grillwein mit rustikalen Tanninen. Nur drei Monate in Barriques gereift, weil hier voll auf eine saftige Frucht gebaut wurde. Süssliche Pflaume am Gaumen, dazu Sauerkirsche, dann kommen die Mokkatannine. Nichts für die lange Reifung, sondern zum süffigen Trinken.

Preis: 15,95 Euro | www.vivolovin.de

Miguel Torres, Vilafranca del Penedès
Priorat DOQ Salmos 2012
 15 Punkte | 2016 bis 2020

Enorm internationaler Stil mit grosser Weichheit und karamellisierten Tanninen. Ein ganzer Korb voller roter Beerenfrüchte, sehr klare Aromatik, 14 Monate in französischen Barriques. Ein perfekt vinifizierter Schmeichler, der auf angenehmen Mokkanoten endet.

Preis: 19 Euro | www.weindomaine.de

Trossos del Priorat, Gratallops
Priorat DOQ Lo Món 2011
 15 Punkte | 2017 bis 2023

Eine Cuvée aus Garnacha, Cariñena, Syrah und Cabernet Sauvignon mit viel dunklen Kirschen, eingelegten Zwetschgen und Brombeeren im Bouquet, dann ausgesprochen fest in der Struktur mit röstigen Tanninen. Im Finale von der Säure dominiert. Ein eher ernster Genuss mit ätherischen Momenten.

Preis: 22 Euro | www.vinaturel.de

Vinicola del Priorat, Gratallops
Priorat DOQ Schwarzer Schiefer 2011
 15 Punkte | 2016 bis 2022

Dunkle, schwarze, saftige Kirschen (auch ein wenig Amarena) in der Nase, dazu Wildkräuter. Die Cuvée aus Cariñena und Syrah hat ein enormes Tanningerüst, mächtigen Alkohol und ein langes Lakritz-Finish. Beeindruckend frische Frucht.

Preis: 14,90 Euro | www.silkes-weinkeller.de