

- 2011 **arnot negre: 50% garnacha und syrah; terra alta d.o., gärung bei 19°**, tiefdunkelrot mit weinrotem rand, nach 2 stunden belüftung intensiver duft nach schwarzen beeren, meer und fischhafen, im anklang sehr frisch-fruchtig mit pikanter säure, dabei sehr ausgewogen, füllig, aber nicht schwer, pikant,, insgesamt harmonisch, süffig, hervorragendes preis-qualitäts-verhältnis, depot, deshalb unbedingt dekantieren {85, 40 cp70} (6/12), deutschlandimport nur von vino espaol 6,20€
- 2010 **casar del onga: 85% tempranillo; vino de la tierra del valle del cinca**, sehr dunkel, verschlossen-duftig, am gaumen betont fruchtig, kräftiges tannin, trotzdem schon fast süffig, langer abgang, zukunft, deshalb jetzt nur {82, 8 cpp} (11/11), sehr voluminöse nase nach reifen trauben, im mund etwas alkoholbetont, mittleres tannin, fruchtig-würzig, süffig {85, 42 cp70} (6/12) 6,30€
- 2010 **valonga tinto: cabernet sauvignon, garnacha und merlot; vino de la tierra del valle del cinca**, stark gedeckt, lila rand, duftig (reife früchte), im mund schöne fruchtigkeit bei betonten reifen tanninen, röstaromen, kaffeebohnen, langer nachhall, zukunft {86, 9 cpp} (11/11), sehr intensiv und angenehm duftig, wegen des tannis besser zum essen {83, 57 cp70} (8/12) 7,35€
- 2010 **vila-closa: 50% garnacha, 30% syrah, 20% samso (cariena): terra alta d.o., rebstöcke 10 – 25 jahre alt, 2 – 3 monate eichenfalagerung**, purpur-violett, gut gedeckt, feine und intensive nase (waldbeeren, lakritz, ein hauch pferdestall, after eight), im mund herb-fruchtig {84, 53 cp70} (5/12), deutschlandimport nur von vino espaol 7,40€
- 2010 **almod negre: 50% syrah, 40% garnacha “borruda”, 10% samso (cariena); terra alta d.o., 4 monate eichenfaß**, gut gedeckt, eher violett, feine nase nach versch. waldbeeren und etwas eiche, der initiale schluck ist von der amerikan. eiche geprägt, die aber nicht aufdringlich wirkt (der wein ist frisch transportiert!), sehr schön weich und ausgewogen, reife trauben, fruchtig-frisch, sehr geschmacksintensiv, präsent und füllig, lang {89, 11 cpp} (11/11), wegen der eichenbetonung nur {83, 73 cp70} (6/12) 9,50€ [87]
- 2010 **unadir: tempranillo und syrah; vino de la tierra de extremadura, gärung bei 14,5°, 3½ monate neues allier-eichenfaß von 500 litern, 14,6% alkohol, 1,8 g/l restzucker, , 1 g/l säure**, gut gedeckt, sehr duftig (fruchtig, brombeere, kirsche, kaffeebohnen, röstaromen und syrah), im mund sehr fruchtig mit großer fülle, frisch-fruchtig, aromatik wie in der nase, harmonisches reifes tannin, schöner eichenhauch, voluminös von reifem lesegut, süffig, körperreich, ausgewogen, viel tiefe und struktur für so einen jungen wein, langer abgang, retronasal sehr intensiv und extrem lang, nach 4 stunden dekantierzeit {93, 10 cpp, 42 cp70} (10/11), auch frisch geöffnet schon klasse, nach 3 stunden {92, 11 cpp, 44 cp70} weicher, aber auch weniger frucht (2/12), deutschlandimport nur von vino espaol 9,75€
- 2009 **via rey: tempranillo; vinos de madrid d.o.**, purpur, mittelgedeckt, feiner duft, kräftig und würzig, im mund fleischig, pikante säure, süffig {83, 8 cpp} (6/11), relativ leichter und süffiger rotwein, aber trotzdem kräftig, gut zu schweinebraten {82, 8 cpp, 56 cp70} (2/12) 6,65€
- (2009) **viatorondos: tinta del pas (tempranillo); cigales d.o.**, dezenter duft, herb-fruchtig in nase und mund, angenehme würze, kräftig, harmonische säure (elegant), eher leicht, langanhaltend, gut strukturiert, sollte noch etwas lagern zur abrundung, {83, 9 cpp} (9/10) (6/11), mittelgedeckt, inzwischen etwas gereift, intensiver duft (leder, lakritz, beeren), nicht mehr so leicht, sehr langer abgang {84, 9 cpp, 54 cp70} (6/12), deutschlandimport nur von vino espaol 7,50€
- 2009 **abadengo roble: juan garca; arribes del duero d.o., 4 monate eichenfaß**, intensives kirschrot, mittelgedeckt, sehr intensiver duft nach kräutern, roten johannisbeeren, dezent nach eiche, im mund etwas säurebetont, sehr fruchtig, reife tannine, sehr interessantes aroma, langer abgang {89, 40 cp70} (7/12), deutschlandimport nur von vino espaol 7,60€
- 2009 **gamonal: prieto picudo; tierra de leon d.o., ertrag unter 30 hl/ha, 8 monate reife in franz. (60%) und amerikanischer eiche, 13,5% alkohol, 5,2 g/l säure, 3 g/l restzucker**, gut gedeckt, intensiver geruch nach reifen trauben und röstaromen, kräuter, ein hauch von pferdestall, sehr interessantes sortenbukett, im mund kräftig, äußerst fruchtig und schön frisch, optimal eingebundenes fa, süffig mit reifen harmon. tanninen, sehr lang und intensiv, ausgewogener und ungewöhnlich charaktervoller wein, depot: dekantieren und 2 stunden belüften! {93, 12 cpp, 48 cp70} (2/12), deutschlandimport nur von vino espaol 11,00€
- 2009 **aubacs i solans prosit: garnacha mit cabernet sauv. und merlot; montsant d.o., 8 monate eichenfaß**, mittelgedeckt, dunkles granatrot, intensiv und schön duftig mit mineralischen noten, weichselkirsche, im mund sehr aromatisch, warm und weich mit schöner tanninstruktur, fruchtig, noten von trockenpflaume und sukirsche, etwas alkoholbetont, aber insgesamt harmonisch, süffig, nachhaltig, im abgang leicht süßlich, retronasal extrem lang {92, 61 cp70} (9/12), deutschlandimport nur von vino espaol 13,50€
- 2008 **xiloca: garnacha; vino de la tierra de la ribera del jiloca, 40 - 50 jahre alte rebstöcke**, sehr trocken, sortentypisches aroma, noch etwas herb, sehr interessanter wein, sehr gutes preis-genuß-verhältnis, deutschlandimport nur von vino espaol (3/10), hat sich weiter harmonisiert, warm bei pragranter säure {84, 9 cpp} (10/10), {82, 10 cpp} (6/11), gut gedeckt, feine tiefgründige nase (sorte, beeren), fruchtig im mund, warm, aber fleischig mit ausdrucksvollem tannin,

	tendenz zu voluminös, lagerfähig, braucht 2 stunden dekantierzeit {86, 9 cpp} (10/11), kaum verändert, besser 4 stunden belüften, dann richtig süffig {87, 9 cpp, 45 cp70} (6/12)	7,70€	
2008	muret oro: garnacha; vino de la tierra de la ribera del jiloca, 60 jahre alte rebstöcke , gut gedeckt, fruchtig, im mund warm und fruchtig, mineralisch, für garnacha kräftige säure, nelke und pfeffer, interessanter wein, deutschlandimport nur von vino español (3/10), der anfängliche oxidationston läßt nach 1 stunde nach, dann kräuteraromen, gegerbtes leder, sortenbukett, im mund fruchtig (himbeere, brombeere, hagebutte), im abgang erdbeerfrucht {83, 13 cpp} (7/10), reintönig, angen. duft, ausgewogen in säure, tannin und frucht, frisch geöffnet besser (!) {82, 13 cpp} (6/11), das ist wirklich ein wein für unerwartete gäste: frisch geöffnet klasse {87, 62 cp70}, fällt später deutlich ab (1/12)	10,55€	[86]
2008	aònia: 65% garnacha, 20% cariñena, 15% cabernet sauv.; priorat d.o.q., 14,4% alkohol, 9 monate franz. eiche , sehr dunkel mit violetten tönen, warmer eindruck für die nase, mineralische untertöne, intensives aroma, brombeere, schokolade, sehr füllig (reifes lesegut), noch herbes (aber reifes) tannin, lange anhaltend, zukunft, dieser wein ist der drittwein der neuen bodega und dem priorat angemessen, nur vom preis nicht! deutschlandimport nur von vino español, {86, 15 cpp} (11/10), im geruch lavendel, pflaume, erd- und brombeere (6/11), sehr gutes preis-genuß-verhältnis, noch etwas betonte gerbsäure, aber schon ein genuß, angenehmes eichenaroma, {89, 14 cpp} (1/12)	12,80€	
2007	vicus: tempranillo; uclés d.o. , stark gedeckt, duft nach kräutern (estragon, minze, salbei), fruchtige und interessante würze, gutes säure-tannin-gerüst, röstaromen, karamell, würzig und ein wenig süßlich (fruchtsüße), süffig, nachhaltig mit langem abgang {86, 8 cpp} (7/11), im bukett starke lakritzanteile {87, 8 cpp} (1/12), sehr schöne und intensive nase, würzig und ausgewogen, für den preis inzwischen erstaunlich gut, aber für spitzeklasse „zu dünn“, trotzdem stolze 89 punkte nach 3 stunden dekantierzeit, {89, 8 cpp, 38 cp70} (6/12), deutschlandimport nur von vino español	7,25€	
2007	viña rey >70 barricas< roble: tempranillo; vinos de madrid d.o., 6 monate eichenfaß , purpur, mittelgedeckt, feiner duft mit räucher-, vanille- und lakritzaromen, kräftig, im mund fleischig, lakritz, pikante säure, gut strukturiert, komplexer und aromatischer rotwein, mineralisch, süffig, verbinding von schöner frucht, holz, säure und gewürznoten, aber derzeit noch nicht optimal ausgewogen, deshalb nur {84, 9 cpp}, zukunft (6/11), inzwischen schon harmonischer, {84, 9 cpp} (12/11), inzwischen intensives aroma und angenehm gereift {86, 9 cpp, 49 cp70} (6/12)	7,85€	
2007	tranquera selección viñas viejas: garnacha; calatayud d.o., rebstöcke über 100 jahre alt, 3 mon. eichenfaß , mittelgedeckt, schöne intensive nase (oregano, marzipan, dörrpflaume, mango, vanille), im mund schöne sorte, warm und füllig, reife tannine, sehr dicht, eichen-vanille-aroma, sehr schön fruchtig, zukunft {86, 10 cpp} (8/10), duftig, schöne vanille, aber derzeit noch zu eichenbetont, mindestens 1 jahr lagern (5/11) jetzt extrem schöner duft, harmonisch im mund, langer abgang {90, 10 cpp, 46 cp70} (2/12), deutschlandimport nur von vino español	9,20€	
2007	vivertell reserva: tempranillo, garnacha, syrah, cabernet sauvignon; terra alta d.o. , intensiver lakritzduft, im mund lakritz mit herber frucht, aber auch füllig-warme anteile (reifes lesegut), angenehme würze, zukunft, derzeit noch zu viel eichenbetonung (5/10), relativ weich (harmonisiert), aber immer noch zu viel vanille, große zukunft, deutschlandimport nur von vino español {wegen holzbetonung nur 80, 13} (3/11), jetzt ausgewogen, gut eingebundenes eichenfaß, angenehm {84, 12 cpp} (12/11), schöne volle nase (frucht und holz), würzig, reifes harmonisches tannin, pikant {86, 12 cpp, 63 cp70} (9/12)	10,00€	
2007	zagros barrica: garnacha tinta; cariñena d.o., 30 jahre alte rebstöcke, ausbau 6 monate in franz. und amerikan. eichenfässern , gut gedeckt, sehr interessanter und intensiver duft (sehr reifes lesegut, oxidativer ausbau, dezente röstaromen, schokokaden-anklang), im mund sehr füllig, eine explosion von aromen überreifer trauben, intensive fruchtsüße und schöne säure, sehr warm und weich, schöne tanninstruktur, sehr lang im abgang {94, 42 cp70} (5/12), saftig, ein hervorragender und eher traditioneller cariñena-rotwein zum traditionellen (oder eher sensationellen) preis {95, 40 cp70} (9/12), deutschlandimport nur von vino español	11,90€ einführungspreis statt	10,10€
2007	legus crianza: mencía; bierzo d.o. , gut gedeckt, intensiver lakritzduft, vanille, eiche, rote und schwarze beeren, im mund fruchtiger anklang, kräftige säure und gerbsäure, sorte, würzig, lakritz, schlank, schön eingebundene eiche, besser lagern, interessant, wegen depot unbedingt dekantieren {83, 79 cp70} (3/12)	10,20€	[88]
2007	idrias abiego: 40% merlot, 40% tempranillo, 20% cabernet sauvignon; somontano d.o., gärung bei 25°, 6 monate ausbau in ungarischer eiche , sehr stark gedeckt, sehr angenehmer duft (beeren, eiche, warm und füllig), im mund voll und aromatisch, reifes lesegut, fruchtig nach roten und schwarzen johannisbeeren, fleischig, angenehmer abgang mit langem nachhall, sehr preisgünstig, große zukunft {92, 11 cpp} (8/11), ausgewogenes tannin, im abgang pikante säure {90, 51 cp70} (8/12)	10,40€	[90]

2007	muret vidadillo: 80% vidadillo (garnacha de grano gordo), 20% bobal; vino de la tierra de la ribera del jiloca, 6 monate eichenfaß, fruchtige nase, im mund warm, sehr fruchtig, interessant, deutschlandimport nur von vino español (3/10), möglichst mehrere stunden belüften, dann sehr füllig (9/10), stimmt; sehr intensiver duft (tabak, leder, stall, schwarze johannisbeere), im mund würzig und voll mit schöner säurestruktur, sehr langer und schöner abgang, retronasal ebenfalls {89, 12 cpp} (11/11), {87, 83 cp70} (8/12)	10,60€	
	tinto reserva aus batea, leckerer süffiger rotwein mit angenehmen dezente faßtönen, sehr würzig, traditioneller rotwein aus terra alta, süffig, langer abgang, sehr preisgünstig {89, 20 cp70} (5/12), vom geschmack her müßte er eigentlich 30 euro kosten (also deutlich über 10€ die flasche {90, 4 cpp, 19 cp70} (9/12), deutschlandimport nur von vino español	2 liter	10,00€
2006	sinols crianza: 30% carinena, 30% garnacha, 40% cabernet sauvignon; empordà d.o., nur 20% mostausbeute, 9 monate eiche (fr. + am.), faß- aromen, gut strukturiert, kräftig, noch etwas herb, lang, zukunft, (3/10), weiterhin herb, derzeit nur für bordeaux-liebhaber gut, aber fruchtig und gute zukunfts aussichten, deshalb unter 80 punkten aktuell (4/11), gut gedeckt, dunkles kirschrot, feiner duft, im mund würzig, gut strukturiert, immer noch kräftige gerbsäure, lang, zukunft {82, 10 cpp, 67 cp70} (3/12), deutschlandimport nur von vino español		8,00€ [86]
2005	viña valducar crianza: tempranillo; vinos de madrid d.o., 12 monate eichenfaß, mittelgedeckt, feiner duft nach relativ traditionell ausgebautem tempranillo und eiche, feines und anhaltendes aroma, fleischig, gut strukturiert, elegant, weich, gut eingebundene eiche, nach belüftung kirschbukett, fruchtig mit ansprechendem tannin, schöne fülle und langer abgang {84, 10 cpp}, zukunft (6/11), {85, 10 cpp} deutschlandimport nur von vino español (10/11)		8,15€
2005	iglesia vieja crianza: 70% monastrell, 30% tempranillo und cabernet sauvignon; yecla d.o., sehr schöne nase (monastrell, dezente eiche), im mund herb und tanninbetont, zu jung, lagern, zukunft (12/09), derzeit mindestens 5 stunden vor genuß dekantieren (1/10), weiter betontes tannin, herb, zukunft {81, 10 cpp} (9/10), gut gedeckt, duft auch nach kräutern, insbesondere liebstöckel, im mund immer noch tanninbetont herb, fleischig, fülle, langer abgang, zukunft {86, 10 cpp} (8/11)		8,30€ [85]
2005	valonga campo gabás: 80% graciano, rest tempranillo und merlot; vino de la tierra del valle del cinca, 6 monate amerikan. und franz.eichenfaß, sehr interessanter wein, angenehm fruchtig, aber noch etwas herb, zukunft {84, 10 cpp} (12/11), mittelgedeckt, intensiver würziger duft, röstaromen, im mund füllig, herb und fruchtig, kräftige säure und gerbsäure, sorte {84, 60 cp70} (6/12), deutschlandimport nur von vino español		8,35€
2005	mainetes reserva: monastrell; jumilla d.o., intensive nase: kräuter und gewürze, lakritz, noch etwas eichenbetont (5/09), besser lagern, zukunft (10/09), sehr stark gedeckt, angenehmer und intensiver duft, weich, holzbetont, im mund weich, aber fleischig, himbeere, mehr holz als frucht, mittlere säure, weiches tannin, zukunft, besser reifen lassen bis 2012 {84, 12 cpp} (9/10), stimmt alles, aber die eichenbetonung ist weg, harmonisch, sehr füllig {89, 54 cp70} (9/12)		10,25€
2005	idrias sevil: 50% merlot, 50% tempranillo; somontano d.o., gärung bei 26 - 28°, 14 monate ausbau in französischer eiche, mittel bis gut gedeckt, schöne nase mit frucht-, säure- und holzaromen, feuerstein, schwarze reife beeren, ein wenig pferdestall, die beiden sorten sind präsent, im mund füllig bei betonter kräftiger säure und gerbsäure, mineralisch, intensiv, feiner und anhaltender nachgeschmack, zukunft, 3 std. luft! {87, 16 cpp} (11/10), inzwischen gereift, sehr duftig, ein überzeugender rotwein mit schöner harmonie bei leichter säure- und tanninbetonung, weiterhin gute zukunftsprognose, unbedingt lange vor genuß dekantieren, dann {91, 15 cpp} (8/11), säurebetont, reifes lesegut, füllg, noch nicht voll entwickelt {90, 16 cpp} (11/11)		14,00€ [87]
2005	gran nasard: 80% garnacha, 20% cariñena; priorat d.o.q., 12 mon. franz. eiche, dunkelrot, intensive nase nach reifen fruchten, im mund voluminös, sehr reifes lesegut, marmeladig, röstaromen, markante reife tannine, große zukunft, absolut spitzenklasse. nur so günstig, weil diese neue bodega auf den deutschen markt möchte; so ein schnäppchen kommt bestimmt nicht wieder {90, 18 cpp} (11/10), auch duft nach kräutern und pampelmuse, im mund schöne frucht, gut eingebundenes tannin, das noch lagerzeit braucht, wunderschöne beerenfrucht und fülle (3/11), inzwischen ausgewogener, gereift, aber derzeit ein hauch eichenbetonung bis 3 stunden lüftung {93, 17 cpp} (1/12), deutschlandimport nur von vino español		15,80€ [86]
2004	viñardul reserva: tempranillo; vinos de madrid d.o., 12 monate eichenfaß, mittelgedeckt, intensive nase nach reifem obst und ein wenig lakritz, vanille, dezente röstaromen, im mund derzeit eher herb, nach längerem luftkontakt süßliche frucht (reifes lesegut) mit mittlerem bis kräftigem tannin, kräftiges aroma, art und sorte, schön eingebundenes faß, im abgang sehr angenehm und lang, insgesamt schöner fülliger reserva mit zukunft, deutschlandimport nur von vino español {86, 11 cpp} (6/11), {87, 11 cpp} (10/11)		9,70€
2004	baldor: tempranillo; vino de la tierra de castilla (la mancha), 9 monate eichenfaß, gut gedeckt, schöner duft (tabak, erde, marmelade von schwarzen beeren, vanille, röstaromen),		

- wildkirschenbukett, im mund noch etwas zu tanninbetont, fleischig mit intensivem aroma, füllig durch reifes lesegut, nachhaltig, noch verschlossen, aber große zukunft, deutschlandimport nur von vino español {87,13 cpp} (7/09), stimmt (9/09), derzeit arg verschlossen und herb, aber weiterhin gute zukunftsprognose {83,14 cpp} (1/10), recht herb und sehr säurebetont, kein sortencharakter, lagern, zukunft {83,14 cpp} (9/10), wieder in einem besseren stadium, nicht mehr so verschlossen, fruchtig, aromatisch und gut trinkbar (5/11) 11,50€
- dto. magnum (1,5 ltr) sonderpreis 22,50€
- 2004 **viña magna crianza: tinta del país; ribera del duero d.o., rebstöcke 60 jahre alt, agricultura ecológica ☺, 12 monate faß (60% franz. und 40% amerikan. eiche), etwa 4,9 g/l säure und 1,6 g/l restzucker**, geschliffener und ausgewogener rotwein mit lagerpotential, schwarzkirsche, brombeere, mineralisch, röstaromen, aber sehr gut eingebundenes holz, braucht mind. 2 stunden belüftung, 92 parker-punkte, deutschlandimport nur von vino español (8/10), sehr gut gedeckt, sehr trocken, jetzt ist die eiche mehr im vordergrund, deshalb besser mehrere stunden luft, würzig, relativ wenig (aber reifes) tannin, bordeaux-glas tut ihm gut, klasse wein, preisgünstig {92, 15 cpp} (6/11), das reserva-glas tut ihm besser, da jetzt die eichenbetonung weg ist. besser 4 stunden dekantierzeit {92, 14 cpp} (12/11), duftig, sehr würzig, süffig, tanininbetont {88, 14 cp70} (8/12) sonderpreis statt 15,50 nur 13,00€
- 2003 **doble pasta: bobal; manchuela d.o., spezielles traditionelles gärverfahren mit doppelter maische**, eigenabfüllung von vino español, sehr stark gedeckt, frisch geöffnet heftige tannin-herbe, nach 5 stunden dekantierzeit herb - mittelherb, interessante würze, kräftige säure, zum lagern und für liebhaber herber rotweine (1/07), inzwischen gereift, so daß er sich als interessanter, mittelherber und potenter rotwein präsentiert, wenn man ihn 1 tag vor genuß dekantiert, zukunft (11/07), potent, kräftiges tannin auch nach 1 tag (doble pasta), besser weiter lagern (10/08), mit 4 stunden dekantierzeit ein fruchtig-kräftiger begleiter zu wildgerichten, sehr preisgünstig (12/09) 6,90€
- 2003 **portell crianza: 30% tempranillo, 40% cabernet sauv., 30% merlot, 1 jahr eichenfaß; conca de barberà d.o.**, sehr gut gedeckt, schöne reife nase (reife beeren, röstnoten), im mund mild, fleischig, gut strukturiert, angenehmer und langer abgang mit cabernet-säure, sehr ausgewogen, preisgünstig {85, 10 cpp} (6/09), weiter gereift, sonst unverändert, {87, 10 cpp} (6/11), dezente und reife tannine {86, 10 cpp} (8/11), weiter gereift, harmonisch, nicht zu lange lagern {83, 10 cpp, 66 cp70} (2/12), deutschlandimport nur von vino español 8,60€
- 2003 **viña magna crianza: tinta del país; ribera del duero d.o., rebstöcke 60 jahre alt, agricultura ecológica ☺, 12 monate faß (60% franz. und 40% amerikan. eiche), etwa 4,9 g/l säure und 1,6 g/l restzucker**, feiner duft, aroma nach schwarzkirsche und brombeere, mineralisch, röstaromen, aber sehr gut eingebundenes holz, relativ kräftiges tannin, braucht mind. 2 stunden belüftung, geschliffener und ausgewogener rotwein, deutschlandimport nur von vino español (8/10), gut gedeckt, duftig, nur noch leichte tanninbetonung, feine würze, langer abgang {85, 11 cpp} (2/11), gut gedeckt, im duft auch paranüsse oder geröstete erdnüsse, langer abgang mit lakritznoten {89, 11 cpp} (10/11), weiterhin sehr positive entwicklung, deshalb diesmal {92, 11 cpp} (11/11), diese flasche wieder mit kräftigerem tannin, aber duftig und würzig, trotzdem nur {87, 12 cpp} (12/11) 10,50€
- 2003 **l'aube: 60% merlot, 20% garnacha, 10% syrah, 5% tempranillo, 5% cabernet s.; terra alta d.o., alte rebstöcke, 12 monate eichenfaß**, tiefgründige und sehr leckere nase, konzentriert, weiche röstnoten, anklang von reifen schwarzen waldbeeren, sehr volles aroma, auch im mund potent und konzentriert, aromatisch, aber selbst nach 5 stunden dekantierzeit noch recht herb, leicht süßliche frucht, im abgang bitteres lakritz und gewürze, langer und intensiver nachgeschmack, insgesamt noch sehr verschlossen mit großer und langer zukunft, mehrere stunden vor dem genuß dekantieren, deutschlandimport nur von vino español (11/06), stark gedeckt, in der nase schwarzkirsche, derzeit eher frisch geöffnet schon ein genuß, weiterhin leichte tanninbetonung und sehr gute zukunftsprognose, sehr traubig und füllig, bislang nur hervorragend (4/08), lagern (8/09), besser 2 stunden luft als länger, schöne fülle durch reifes lesegut, kräftig aber weich, voluminös und lang, höhepunkt? {91, 24 cpp} (12/11) 22,00€ [89]
- 2002 **señorío de fuenteálamo crianza: 60% monastrell, 40% tempranillo; jumilla d.o., 6 mon. eichenfaß**, sehr feiner, erdiger duft, aroma nach reifen früchten, am gaumen schöne vanille- und eichentöne mit markanter gerbsäure, gut strukturiert mit körper und langer präsenz, insgesamt noch ein wenig kantig, aber schon süffig mit guter zukunftsprognose {83, 11 cpp} (12/07), geschmacklich kaum verändert, aber weicher und reifer {86, 10 cpp} (8/11), (duftig (erdig, minze, auch faß und sorte), sehr trocken, schöne säure, bald trinken (8/12) 8,80€
- 2001 **dehesa del carrizal: cabernet sauvignon; vino de la tierra de castilla (seit mai 2006 neue d.o. dehesa del carrizal), 18 monate eichenfaß**, sortentyp. duft, der an heidelbeeren, paprikapulver und pfeffer erinnert, feine röstnoten der eiche, die sehr schön mit der frucht verbunden sind, im mund rund, sorte und frucht, reife tannine, durch reifes lesegut warm, aromatisch und füllig, langer und leicht bitterer abgang (09/06), von röstaromen, kakao und kaffee

geprägte nase, würziges holz, im mund leicht süßlich, süffig bei angen. tannin, fleischig, potenter wein mit optimalem faßausbau (12/07), angenehm duftig, rel. kräftiges tannin, große zukunft, 4 stunden vor genuß öffnen (3/08), weiterhin verschlossen {91, 19 cpp} (1/09), schöne intensive nase, feine sorte, mittelherb, eher weich für cabernet, im mund immer noch verschlossen, große zukunft {87, 20 cpp} (3/11)

1955 gran paulet; cariñena, ->einzelflasche
1949 gran paulet; cariñena, ->einzelflasche
1945 gran paulet; cariñena, ->einzelflasche

17,50€ [92]

49,00€

69,00€

55,00€