

11+1-Set Bodega Colais 'Tetis' Priorat 2007 Bodega Colais



Was für ein spektakuläres Priorat-Schnäppchen! Denn dieser Klasse-Wein hat alles, was man von einem Wein dieser prestigereichen Region erwartet, einschließlich einer perfekten, über 10jährigen Flaschenreife! Priorat-Herz, was willst Du mehr? Jetzt mit Gratisflasche im Set!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Bodega Colais
Region	Katalonien
	Cabernet Sauvignon
Rebsorte(n)	Garnacha Cariñena
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Ausbau	Barrique
Nettofüllmenge (in Liter)	9



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

94 Punkte Torsten Hammer Priorat-Guide/blog

"Sehr betörende und offene Nase, frische rote Frucht, Kräuter, würzig, feines Holz, Minze, sehr animierend. Legt im Glas immer mehr zu und wird zum Nasentier. Will viel Zeit haben. Am Gaumen frische Frucht, ein sehr angenehmes Bitterl, feinwürzig, hat Ecken und Kanten und wirkt noch sehr jugendlich. Feines Tannin und sehr schöner Extrakt, bleibt sehr schön am Gaumen haften. Schreit ganz laut nach Essensbegleitung. Gefällt mir sehr gut." V.P.

Jancis Robinson über das Priorat

"Priorat, one of Spain's most inspiring red wines made in an isolated zone in Cataluña inland from Tarragona. Poor, stony soils derived from the underlying slate and quartz, called locally llicorella, support only the most meagre of crops. mechanization is almost impossible and many steeply terraced smallholdings had been abandoned in recent years as the rural population left to find work on the coast. The success of new-wave Priorat is slowly reviving the vineyards, however."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Es ist einer jener glücklichen Momente, die es auf Weinmessen nur alle Jubeljahre gibt! Da trifft man einen alten Freund wieder, seines Zeichens gestandener Priorat- und Montsant-Winzer und verkostet munter seiner neuesten Jahrgänge. Plötzlich verschwindet er und kommt mit einer über 10 Jahre gereiften Priorat-Rarität zurück. "Koste doch mal, der ist phantastisch." Wie wahr, der Tetis 2007, von der heute völlig in Vergessenheit geratenen Bodega Colais, ist

ein trinkreifer Priorat, wie er schöner nicht sein könnte. Und er kommt zu einem wahren Freundschaftspreis daher. Ein Klasse-Wein, der nicht nur Priorat-Fans begeistern wird!

Und die Cuvée aus Garnacha, Cabernet Sauvignon und Cariñena verführt schon mit ihrer dichten purpurroten Farbe mit leicht granatrotem Saum. Beim durch und durch klassischen Bouquet, übernimmt die Mineralität sofort das Kommando mit Graphit, nassen Steinen, Jod und Bleistiftspitze. Erst im zweiten Anlauf öffnet sich sowohl die Fruchtseite (Kirschen, schwarze Pflaumen, Dattel) als auch die für gereifte Priorat-Weine so typische Kräuterwürzigkeit (Thymian, Lorbeer, Wacholder). Erstaunlich zurückhaltend erweist sich die Holz-Komponente mit ein wenig Edelschoko und Vanille. Am Gaumen verblüfft zuerst eine fast schon vornehme Kühle, dann zeigen sich ein phantastisches Tanningerüst und eine beeindruckende Mischung aus Gewürzen, Früchten, gezügeltem Holz bei straffer Struktur und unglaublicher Frische, hier hat der Cabernet Sauvignon seine Spuren hinterlassen. Auch der Nachhall lässt eher einen Jahrgang 2013 vermuten als 2007. Ein Super-Wein zu einem raffinierten Barbecue!

PS: Bitte beachten Sie, dass für reifere Weine ein Korkenzieher mit 'Seelenachse' ein Muss ist, noch besser ist eine sogenannte Korkenspanne (gibt es schon für kleines Geld in Online-Shops) und dass der 'Tetis' einen recht langen und nun auch schon über 10 Jahre alten Korken besitzt. Gerade Hebelkorkenzieher ohne 'Seelenachse' zerschneiden den Korken, das Öffnen der Flasche wird dann erschwert. Sollte trotzdem ein Korken mal brüchig sein, heißt das noch lange nicht, dass der Wein Qualitätseinbußen hat. Einfach beim Dekantieren durch ein feines Sieb gießen, so dass die Korkreste nicht im Wein bleiben.

Weingut

Bodega Colais war ein Weinunternehmen, das als Projekt von Pau Arroyo 2003 ins Leben gerufen wurde. Arroyo, vom Beruf Fleischermeister, besitzte einige Hektar Rebflächen in der El Lloar und betrieb die Weinberge als Hobby, für den eigenen Bedarf und als kleinen Nebenerwerb. Da er eng mit der Önologin Silvia Puig befreundet ist, vinifizierte sie zwei Jahrgängen seines Weines Tetis (2005 & 2007) in ihrem Keller. Wie so viele Projekte in den 00er Jahren in Spanien, stoppte die Krise das Engagement und es blieb bei den zwei Jahrgängen. Mittlerweile hat Pau Arroyo seine Gemarkungen und die Restbestände seines Weins verkauft. Silvia Puig betreibt ihr eigenes Weingut weiter, das auch unter dem Namen Viñedos de Ithaca bekannt ist.

Vinifikation

Bodega Colais 'Tetis' Priorat 2007 eine Cuvée aus 10 % Cariñena, 50 % Garnacha und 40 % Cabernet Sauvignon. Die Trauben für diesen Wein stammen von nur 8 ha großen alten Parzellen in El Lloar, die ausschließlich mit den berühmten Schiefer-Terroir bestückt sind (Llicorella). Der Ertrag ist auf diesem extremen Terroir naturgemäß sehr stark begrenzt, die Lese erfolgt in kleinen Kisten. Nach der Fermentierung wurde der Wein mehrere Monate in Barriques ausgebaut.