

'Laurel' Priorat 2017

Clos i Terrasses



Priorat-Pionier mit 95 Parker-Punkten! Das Kult-Weingut Clos i Terrasses zeigt erneut, wie gut es sich auf die berühmten Llicorella-Schiefer-Böden versteht. Entdecken Sie spanische Weingeschichte!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Clos i Terrasses
Region	Katalonien
	Garnacha
	Syrah
Rebsorte(n)	Cabernet
	Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	15 %
Reifepotenzial	bis 2027
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2017 Laurel is a blend of the younger vines, some barrels that were declassified from Clos Erasmus and the remaining Cabernet Sauvignon, and in the low-yielding and dry 2017 vintage, it's 70% Garnacha, 20% Syrah and 10% Cabernet Sauvignon, with 15% alcohol. The wine fermented mostly in concrete and oak vats with indigenous yeasts and matured in a combination of oak vats, concrete, used barriques and amphorae for 16 months. They produce this to be approachable from the moment it's released. The 2017s feel very aromatic, open, expressive and young, quite primary, tender and juicy and surprisingly fresh for a dry, warm year that resulted in a very early harvest. There is a peachy, soft, approachable quality here that I like very much." - Luis Gutiérrez

Wine in Black-Bewertung: 94 P

Es ist schon fast unglaublich, dass einer der Pioniere aus dem Priorat hierzulande kaum bekannt ist. Clos i Terrasses war eines der Weingüter, dass dem Priorat Ende der 1980er-Jahre

eine radikale Frischkur verpasste. Gemeinsam mit Álvaro Palacios und René Barbier, die heute zu den renommiertesten Önologen Spaniens zählen, war sie es, die kräftig an der Aufstiegs Geschichte des modernen Priorats geschrieben hat: Daphne Glorian. Ihr Ziel: das ganze Potenzial dieser einmaligen Region auszuschöpfen. Die Bedingungen waren exzellent: Besonderes Klima mit viel Sonne bei kühlen Nächten und eine einmaligen Bodenformation mit dem berühmten Llicorella-Schiefer lieferten fortan die Basis für charaktervolle Terroir-Weine. Und Daphne verstand sich extrem gut darauf, wurden doch ihre Weine mit legendären 100 Parker-Punkten in den Wein-Olymp erhoben! Als erste überhaupt im Priorat.

Dass sie in Europa weitgehend unter dem Radar schwebt, liegt zum guten Teil an ihrem Ehemann. Denn Eric Solomon ist einer der Hauptimporteure für Nordamerika. Und genau dorthin geht ein großer Teil der geringen Menge ihrer handwerklich 1A-vinifizierten Preziosen. Wie schade, dachten wir uns, und haben unsere Einkäufer gefragt, ob sie da nicht was machen könnten. Und sie konnten! Wir sind froh, dass wir Ihnen hier mit dem 'Laurel' einen der beiden raren Weine vom Kult-Weingut Clos i Terrasses präsentieren dürfen. Was für ein Vergnügen!

Tasting Note

Schon das dichte Rubinrot macht jeden Fan kräftiger Rotweine neugierig. Und auch das mächtige Bouquet deutet an, dass diese Cuvée keineswegs um Beaujolais-Fans wirbt. Der Wein öffnet sich nach Luftkontakt mit einem überaus verführerischen Duft von reifen Brombeeren, Cassis und dunklen Himbeeren, die unterstützt und begleitet werden von feinen Röstaromen und Bitterschokolade. Begeisternd ist die kühle, steinig mineralische Note im Hintergrund, die so sehr für die schwarzen Schieferböden des Priorat steht. Am Gaumen zeigt der 'Laurel' seine Bodybuilder-Statur, mit reifem Tannin, purer Expression, dichter Struktur und beeindruckender Balance zwischen konzentrierter Frucht, frischer Weinsäure, Fass und Mineralität. Im Nachhall dann mit saftigem Schmelz.

Passt zu

dunklem, geschmortem, aber auch kurzgebratenem Fleisch, das mit mediterranen Kräutern und schwarzen Oliven gereicht wird. Auch ein gekräuterter vegetarischer Auflauf mit gerösteten Nüssen passt sehr gut.

Weingut

Clos i Terrasses (früher Clos Erasmus) befindet sich 50 Kilometer westlich der katalonischen Küstenstadt Tarragona, mitten in der spanischen Weinregion Priorat. Hier hat die Eignerin Daphne Glorian mit an der Aufstiegs Geschichte des Priorats geschrieben. Denn als sie 1989 im kleinen Weindorf Gratallops ihre erste Parzelle erwarb, da gab es gerade mal eine Handvoll Mitstreiter, die ihr zur Seite standen, und die sich fest auf die Agenda geschrieben hatten, das ganze Potenzial dieser einmaligen Region auszuschöpfen. Und das taten sie äußerst erfolgreich, heute gehören die damaligen Pioniere wie Álvaro Palacios und René Barbier zu den berühmtesten Önologen Spaniens. Sie hatten das Potenzial der Gegend erkannt, in der schon im 12. Jahrhundert Kartäusermönche Reben angepflanzt haben: Besondere klimatische Voraussetzungen (über 3.500 Sonnenstunden, 380 mm Regen im Jahr, kühle Nächte) und eine einmaligen Bodenformation aus Llicorella-Schiefer, Quarzit und Vulkangestein. Dass Daphne mit einem ihrer Weine dann als erstes Weingut im Priorat die legendären 100 Parker-Punkte erhielt, überraschte sie aber doch. Mittlerweile scheint sie sich dran gewöhnt zu haben, denn die Bewertungen der internationalen Weinkritik sind nach wie vor konstant hoch.

Der Name des heute 17 Hektar großen Anwesens Clos i Terrasses geht auf ihre erste Parzelle zurück, die Clos Escalles. Die nach Norden ausgerichtete Parzelle erstreckt sich entlang eines

Steilhanges über 17 Terrassen und bietet perfekte Bedingungen für die rote Garnatxa. Hinzugekommen sind über die Jahre noch Syrah- und Cabernet Sauvignon-Rebstöcke mit einem Alter von 10 bis 30 Jahren. Im Jahr 2004 holte Daphne die Star-Önologin Ester Nin als Beraterin an Bord, um mit ihr das Weingut auf biodynamischen Anbau umzustellen. Erneut war Clos i Terrasses Vorreiter im Priorat! Aber auch im Keller hören die Innovationen nicht auf: Betonfässer und Amphoren gehören mittlerweile zum Programm. Das Weinportfolio ist klein und sehr fein, bestehend aus dem Erstwein 'Clos Erasmus' und dem Zweitwein 'Laurel'. Obwohl man genau genommen von zwei Erstweinen sprechen müsste, so gut ist auch der deutlich günstigere 'Laurel'.

Vinifikation

Clos i Terrasses 'Laurel' Priorat 2017 ist aus 70 % Garnacha-, 20 % Syrah- und 10 % Cabernet Sauvignon-Reben vinifiziert, die vom berühmten Llicorella-Schieferboden stammen. Die Trauben für diesen Wein wurden per Hand gelesen und mit spontan Hefen vergoren, ein Teil im Eichenfass und ein anderer im Betontank. Der Wein reifte 16 Monate lang in einer Kombination aus Eichenfässer und gebrauchten Barrique sowie im Betontank und Amphoren.