



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

Gratallops Vi de Vila, tinto

Region: Priorat
Erzeuger: Alvaro Palacios - Priorat
Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Rebsorten: Carignan, Grenache
Bestell-Nr.: SPR010418

Ein Village aus dem Priorat von beeindruckender Eleganz und Leichtfüßigkeit

95 Punkte – Peñin
94 Punkte – Parker
94 Punkte – Suckling



Das Priorat-Weingut von *Álvaro Palacios* ist im Nicht-ganz-250-Seelen-Örtchen *Gratallops* beheimatet – und seinen dem burgundischen Vorbild folgenden *Village-Wein* heißt dann auch für alle Welt erkennbar „*Vi de Vila*“, Ortswein. Er stammt aus neun Lagen rund um das winzige Dorf, die namentlich auf dem Etikett aufgeführt werden: „*Sorts*“, „*Coll de Falset*“, „*Capelles*“, „*Torrent*“, „*Planassos*“, „*Costa del Riu*“, „*L’Hort de L’Olivar*“ sowie „*Paratges de L’Ermita*“ und „*Costers de L’Ermita*“ – die beiden letzteren verweisen auf den vermutlich berühmtesten aller *Crus*, die *Weinlegende*, die den Ruhm des *Winzers* begründete und das *Priorat* plötzlich zu einem *Hotspot* der *Weinwelt* machen sollte: *L’Ermita*! Der *Gratallops*, eine *Cuvée* aus 74 % *Garnacha*, 25 % *Cariñena* und 1 % weißen Rebsorten, der wie alle *Palacios-Weine* hier von den typischen *Llicorella-Böden* geprägt ist, wird in *Eichenbehältern* spontan vergoren und reift dann im Anschluss 15 Monate lang in großen *Fuderfässern*.

Im Glas präsentiert sich der *Vi de Vila* in einem dunkelleuchtendem *Purpurrot* mit violetten Reflexen, das leuchtende „*Dunkel*“ findet sich auch in der Nase wieder: anfangs *Graphit*, feuchter, noch kühler *Schiefer*, reife *Blaubeeren*, dann *Gewürznoten*. Am *Gaumen* präsent, aber wunderbar geglättete, elegante *Tannine*, die im *Wechselspiel* mit bald süßlicher, bald säuerlicher Frucht (mit Luft: *Erdbeeren*, *Maulbeeren*) und eine an dunkle *Schokolade*, schwarze *Walnüsse* und *Salbei* erinnernde zarte *Bittere*, immer leichtfüßiger wirken. Ein herrlich schlanker *Village* mit tatsächlich ungemein burgundischer *Anmutung*, der dennoch klar seine *Herkunft* bezeugt: wunderbar mineralischer grip (*Schiefer*!) und eine den *Nachhall* gewissermaßen „*nachhaltig*“ konturierende *Säure*, die dem *Wein* jegliche *Schwere* nimmt, ihm vielmehr eine fast tänzerische *Eleganz* verleiht. *Robert Parker’s The Wine Advocate* schrieb – bei gleicher *Punktzahl*! – über den *Vorgängerjahrgang*: „*einer der bisher besten Gratallops*“. Was wir für den *2018er* mit großem *Nachdruck* und liebend gerne wiederholen!