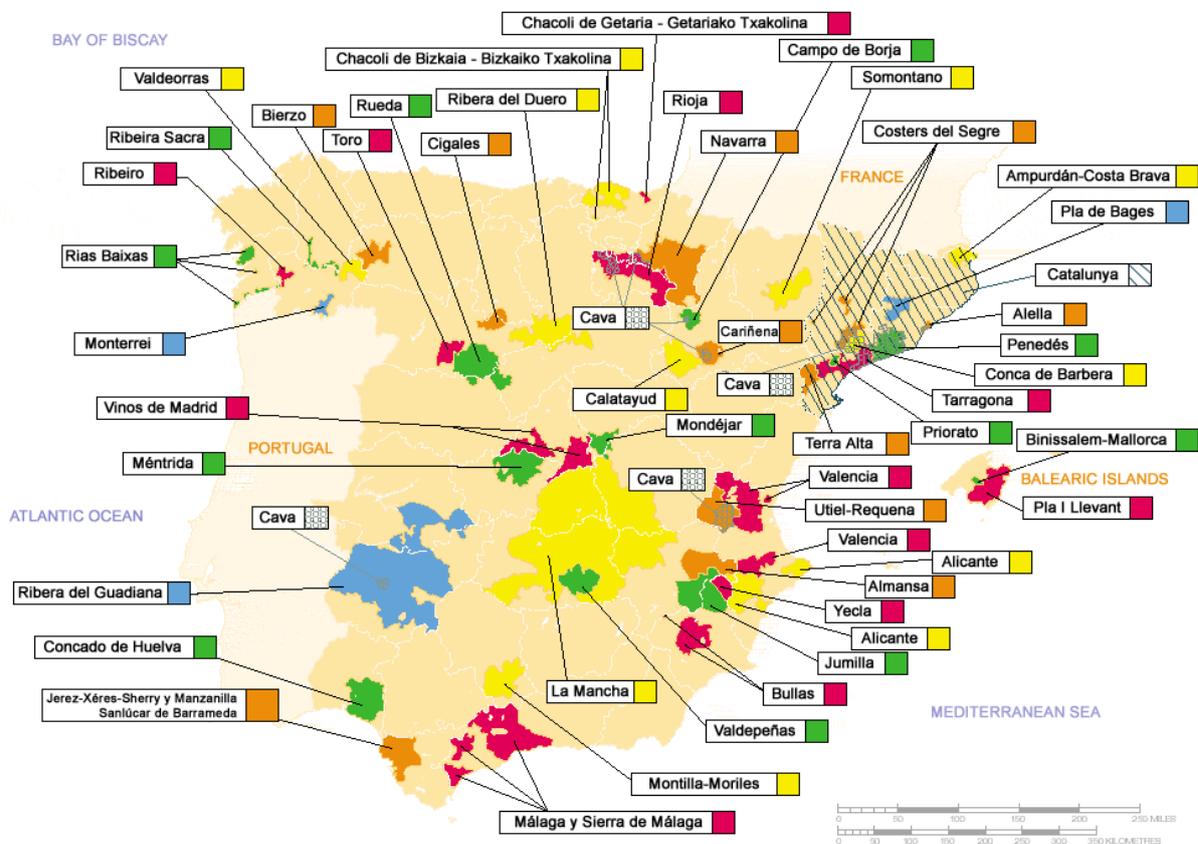


Weinstammtisch II



Kommentiert von Roland

22 Juli 2010

Miguel Torres

2008 Fransola Sauvignon Blanc

Punkte 14,00 Alk 13,0% Preis € 29,00

Hellgelb mit zartem rotstich. Animierende Nase mit Maracuja, Cassis und exotischen Früchten, dabei etwas ins Vorlaute tendierend. Am Gaumen hält der Wein nicht ganz stand. Etwas leichtgewichtig, sauber mit kurzem Abgang.

www.torres.es

Bodegas Antano

2009 Leguillon

Punkte 12,5 Alk12,5% Preis € 6,95

Viel Gras und etwas Katzenpisse mit Stachelbeere. Etwas unreife Nase, mit viel Säure und zarten Bitternoten im Abgang. Insgesamt oifacher Wein.

www.bodegasantano.com

Adega Valdes

2006 Albarino Gundian

Punkte 13,4 Alk 12,5% Preis € 10,00

Sehr streng und grasig, aber mit gew. exotischen Früchten ausgestattet.
Leicht mostig und schnapsig
mit Sauerkrautnoten vom BSA. Grob gestrickt, kein Hit.

www.adegavaldes.com

Rafael Palacios

2009 Louro do Bolo

Punkte 14,43 Alk13,5% Preis € 14,00

erster Wein mit einer gewissen Ahnung von Mineralität.
Buttrig, zartes Holz, fast elegant. Füllig mit fester Struktur - gelungen.

www.rafaelpalacios.com

Adegas Castro Brey

2007 Sin Palabras

Punkte 13,43 Alk 12,5% Preis € 14,60

rustikaler Blütenduft, Rapsblüte.
Etwas Quitte im brandigen Gaumen - Bitter.

www.castrobrey.com

Miquel Gelabert

2005 Sa Vall Seleccio Privada

Punkte 13,93 Alk14,0% Preis € 24,00

goldene Farbe. Deutliche Röstnoten mit Rauchspeck
und guter Mineralität. Komplexe, fast burgundische Nase.
Viel Schmelz und Fette am Gaumen. fordernd mit Biss.
Viel Holz, das aber gut integriert - seriöser Wein.

www.vinsmiquelgelabert.com

Marques de Murrieta

2004 Capellania Blanco Reserva

Punkte 14,93 Alk 13,5% Preis € 17,00

röstig, Karamell und Rauchspeck. Vielversprechender Beginn, der durch ein klares Bild mit Strenge, Eleganz und zarten Oxidativität abgerundet wird. Sehr cremig.

www.marquesdemurrieta.com

Pazo de Senorans

Seleccion de Anada 2004

Punkte 14,43 Alk12,5% Preis € 36,00

Honig und Lakritze.
Zuviel Brause in diesem nach Gurkleressig schmeckendem Wein.
Etwas unklar in den Aromen und zu einfach gebaut.

www.pazodesenorans.com

Marques de Murrieta

2002 Capellania Blanco Reserva

Punkte 15,21 Alk 13,5% Preis €17,00

Reife Quitte, nur ein Touch Oxid, sehr Jura-like.
In sich stimmiger Wein mit guter Länge, zarter Süße
und eleganter oxid. Note - komplexer, typischer spanischer Vertreter,
der zurecht den Sieg davontrug.

www.marquesdemurrieta.com