



## ÁLVARO PALACIOS, Gratallops

Kaum ein Weinanbaugebiet hat eine solche Karriere erlebt wie das Priorat. Vor 25 Jahren noch vergessen, begann in wenigen Jahren ein kometenhafter Aufstieg. Einer der Prinzen, der Dornröschen wach küsste, war Álvaro Palacios, der mit Freunden die Region erkundete und schnell das Riesenpotenzial der alten Rebanlagen erkannte. Diese wurden in Terrassen angepflanzt und waren teilweise uralt. Schnell sicherte er sich die besten Lagen des Anbaugebiets. Drei Jahre später gründete der aus Rioja stammende Álvaro (siehe auch Palacios Remondo in unserem Sortiment) seine eigene Bodega im Priorat, und seither leuchten seine Weine wie Fixsterne am spanischen Weinhimmel. Grundlage für die herausragende Qualität seiner Weine sind zum einen die alten Rebstöcke, zum anderen die Mini-Erträge: Selbst für den "einfachsten" Wein werden nur 25 Hektoliter pro Hektar geerntet, mehr geben die steilen Hänge und die Schieferböden einfach nicht her. Der Qualitätsfanatiker Alvaro hat so an der unglaublichen Renaissance der spanischen Weine im Allgemeinen sowie des Priorat im Besonderen großen Anteil, und wer dieses Energiebündel erlebt hat, weiß, dass er sich mit dem Erreichten nie zufrieden gibt (siehe auch Bierzo und Rioja).



**"Man of the Year 2015"** im Decanter, **Winemaker of the Year 2024** Tim Atkin.

## L'Ermita 2022 Gran Vinya Classificada

Ein Kultwein, der normalerweise aus 80 % Garnacha und 20 % Cariñena in Kleinstertträgen von weniger 15 hl/ha erzeugt wird, die aus dem nur 2,5 Hektar großen Weinberg L'Ermita stammen. Hier stehen nur knapp 11.000 Rebstöcke, deren Ertrag jene etwa 2.500 Flaschen ergeben, nach denen alle Welt verlangt. Der Wein wird 17 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche ausgebaut, doch er lässt sich mit dem üblichen Vokabular nur unzureichend beschreiben. Spektakulär im Duft, atemberaubend am Gaumen. Ein Weinereignis, das man so schnell nicht vergessen wird. Einer der begehrtesten Weine der Welt.



Der 2022er wurde aus Garnacha (92%) erzeugt, die Rebstöcke sind zwischen 70 und 100 Jahre alt, sowie 7% Cariñena und 1% weiße Sorten. Die Lese fand vom 5 bis 11. Oktober statt, die Ertragsmenge lag mit aberwitzig niedrigen 8,5 hl/Hektar etwas höher als üblich. Nach der Lese wurden die Trauben von Hand (!) entrappt und selektioniert. Die spontane Vergärung fand zu 100% in Holzcuves mit Pigeage (Unterdrücken des Tresterhutes) statt. Nach dem 18 monatigen Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche wurde der Wein nur mit Eiweiß geklärt und nicht filtriert. Alvaro Palacios empfiehlt eine mindestens 10-jährige Flaschenreife vor dem Genuss.

<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2060</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	