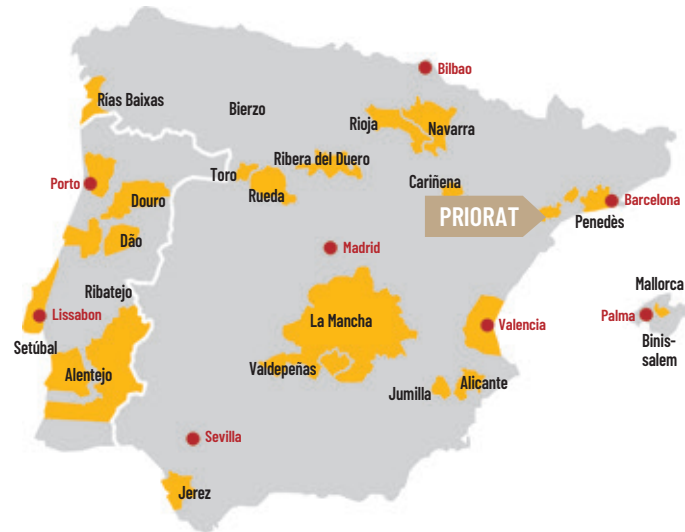


DIE REGION

Das **Priorat DOC** war schon im hohen Mittelalter eine Legende. Westlich von Tarragona in der spanischen Provinz Catalunya gelegen, hat es seinen Namen von dem Kartäuserkloster, dessen Mönche hier im 12. Jahrhundert die ersten Reben pflanzten. Die Kartäuser hatten eine Vorliebe für einsame und eher unwirtliche Orte. Bis in das 20. Jahrhundert war das Priorat schwer zu erreichen. Durch die Auflösung des Klosters 1835 und die spätere Reblausplage kam der Weinbau zum Erliegen und kehrte im 20. Jahrhundert nur langsam zurück. Die Weinberge zählen zu den steilsten in Europa, so dass die Reben teils auf Terrassen wachsen. Der Boden ist vom roten und schwarzen Schiefer (Llicorella) geprägt. Das ist gut für den Wein, erschwert die Arbeit am Steilhang jedoch erheblich, gerade bei Regen. Doch die perfekten klimatischen Bedingungen machen das Priorat zur Heimat von exzellenten Rotweinen aus französischen und spanischen Trauben wie Garnacha und Cariñena, auch Mazuelo genannt.



Xavi Buil,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die Renaissance des Priorats vollzog sich in aller Stille. Vor gut zehn Jahren praktisch unbekannt, werden Weine aus der abgeschiedenen Region heute so ehrfurchtswoll behandelt wie ein großer Pomerol. Das ist vor allem Winzerfamilien wie der von **Xavier Buil** zu verdanken und deren Rückbesinnung auf die typischen Trauben der Region. Seine Familie betreibt den Weinbau inzwischen in der 6. Generation. Xavier Buil setzte die Tradition seines Großvaters fort, der Winzer und Vorsitzender der Genossenschaft Gratallops war, als er sich 1996 entschloss, das Weingut Buil & Giné von einer einfachen Bodega zu einem echten Powerhouse im katalanischen Priorat zu machen. Und er steht ganz in der Tradition der hart arbeitenden Kartäusermönche: Reben mit einem Alter von teils über 70 Jahren, die steile Lage und der große Abstand zwischen den Rebstöcken machen hohe Erträge wie in den anderen spanischen Weinregionen nahezu unmöglich – und praktisch jede Flasche aus dem Hause Buil & Giné zu einem kleinen Wunder.

2016 ANGELIA

Priorat DOCa, Buil & Giné

WEINBESCHREIBUNG

Für die Cuvée aus dem Priorat konnten die Winzer richtig aus dem Vollen schöpfen: 60% des Weines machen Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah, 40% steuern die spanischen Trauben Garnacha und Cariñena bei. Die komplexe Komposition Wein von handgelesenen Trauben, in kleiner Auflage, hat sich gelohnt. Im Glas präsentiert er sich in einem Granatrot mit violetten Reflexen. Ein trockener und komplexer Rotwein, der intensive Aromen von **eingelegten schwarzen Früchten**, einen Hauch von **Kakao, schwarzem Pfeffer** und **dezente Holztöne** vorweist. Die reifen Früchten beeindrucken auch den Gaumen, wobei sich der Angelia vollmundig zeigt, mit weichen Tanninen und einer gut ausbalancierten Frische, um in einem angenehmen und lange anhaltenden Finish zu münden. Ein »Kartäuser«, der auch die Kritiker überzeugt. 2019 bekommt die Familie Buil für ihren Angelia von Mundus Vini und Gilbert & Gaillard jeweils die Goldmedaille verliehen.



ASIA WINE TROPHY 2019

GOLDMEDAILLE

GILBERT & GAILLARD 2019

GOLDMEDAILLE

**Cabernet Sauvignon, Carignan,
Merlot, Syrah**



2025



16°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein 2016er Angelia passt gut zu Wild, Ente sowie zu Speisen mit einer dunklen Sauce. Exzellent ist er zu dunklem geschmorten Fleisch oder zu kandierten Früchten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
