

Markus A. Dilger:

95/100 Punkte - „Der **2011 Roquers de Porrera**

Strahlte in tiefdunklen, kirschroten Farben und violetten Reflexen. Seine intensiven, komplexen und fruchtig-würzigen Aromen erinnern an reife Süßkirschen, Zwetschgenkompott, Brombeeren, Heidelbeeren, Cassis, Wacholder, Trockenkräuter, süße Gewürze, Holzrauch, dunkle Schokolade und Mokka. Am Gaumen hinterlässt er einen saftigen, gehaltvollen und harmonischen Eindruck. Der kräftige Körper wird harmonisch unterstützt von einer präsenten Säure, bereits seidigen Tanninen, gut eingebundenen Röstaromen und einem würzig-mineralischen Nachhall. Dieser konzentrierte und zugleich elegante Priorat verdient es zu einem geschmorten Lamm, ein gebratenes Gänsekeule oder einem gegrillten Rindersteak serviert zu werden.“

93/100 Punkte - „Der **2012 Marge**

Besitzt ein strahlend granatrotes Farb mit dunklem Kern und violetten Reflexen. Die intensiven Aromen erinnern an reife Brombeeren, Schwarzkirschen, Pflaumen, Cassis, Feigen, Anissamen, Holzrauch, Zedernholz, Leder, Kakao und Röstaromen. Am Gaumen ist er saftig, kräftig und harmonisch. Seine Tannine sind bereits weich, die Holzaromengut integriert und die Säure präsent. Der würzig-mineralische Nachhall bleibt noch lange am Gaumen haften und fordert geradezu nach einem kräftig gewürzten Lammbraten oder einem Goulasch. Im Sommer kann man den Marge auch leicht gekühlt genießen.“