

# CLOS ERASMUS

## Vertikalverkostung

April 2008 - Privater Anlass in Binningen (BL)



### Clos Erasmus 2003

Eine kleine Vorgeschichte:  
Ich hatte schon viele Kontakte mit diesem Wein. An der Arrivage im Dezember 2005 zeigte sich dieser Wein in einer bestehenden Form und es ist ein Erasmus, welcher anscheinend mit der Qualität des 2001 mithalten kann. Auch die nachfolgenden Flaschen waren sehr gut. Im Frühjahr 2007 veränderte sich der Wein und hatte bei einer Vertikalen gegen den 2001 und 2004 keine Chance.



Im April 2008 gegen Erasmus 2004 und 2005 verkostet. Wieder alles andere als eine überzeugende Flasche. Was mir zusätzlich noch irgendwie bedenklich stimmte, war, dass der Wein bereits ein seltsames Reifestadium erreicht hat und mir gar hitzig vorkam. Kann es sein, dass das Hitzejahr deutliche Spuren hinterlassen hat und der Wein nun eine gar schnelle Entwicklung durchmacht? Dies würde aber meinen Eindruck nach der Arrivage-Probe völlig auf den Kopf stellen. Ausserdem dürfe dies bei einem Wein mit einer anscheinend so hohen Qualität nicht passieren.

In der Nase kaum was von einem Priorat und auch ohne die typische Handschrift eines Clos Erasmus. Hitzig, warm und reif sowie eine Art madeirisierende Note, welche mir gar nicht gefiel. Der Gaumen war dann schon besser aber nicht eines Clos Erasmus würdig. Brav, etwas leicht und uninspirierend. Hat er seine beste Zeit schon hinter sich, was aber irgendwie doch gar nicht sein kann? Es wird nun spannend sein zu sehen, ob sich der Wein wieder fängt oder, ob er weiterhin abbaut. Ein Fragezeichen bleibt aber weiterhin bestehen.

**Bewertung:** Arrivage: **98-99** Aktuell: **93**

Parker: 99/100

**Trinkreife: Jetzt? Oder warten?**



Links: Die karge Landschaft von Gratallops, Priorat, wo sich der Weinberg von Clos Erasmus (rechts) befindet.



## Clos Erasmus 2004

Von Anfang an war dies der Überflieger bei der Erasmus Vertikalen und die Qualität ist beim Maximum anzusiedeln.

Betörende Nase mit einer unglaublich breiten Aromatik ausgestattet. Im Gaumen viel Stoff, Fleisch, voll, konzentriert sowie mit einer klaren und perfekten Handschrift ausgestattet. Es war einfach überall noch etwas mehr da, was einem die Sinne raubte und der Wein hatte während 6 Stunden keine müde Phase.

Ich zumindest, flippe bei diesem Wein jedes Mal erneut aus. Ein wirklich grosser Wein, der zwar modern und etwas geschliffen daherkommt, aber auch perfekt vinifiziert ist und eine enorme Frische und Länge im Abgang hervorbringt.

Lässt sich bereits jetzt ohne Worte trinken und ist im hedonistischen Sinne ein traumhafter Wein. Fraglose Qualität, die den höchsten Ansprüchen gerecht wird. Obwohl auch der 2001 und der 2005 eine ausserordentliche Qualität besitzen, so ist meiner Meinung nach der 2004 der noch bessere Wein.

**Bewertung:** 100

Parker: 100, trinken bis 2022

**Trinkreife: Jetzt, 2 Stunden dekantieren**

**Autor: Olivier Schneider**

**Layout: Jean François Guyard**



## Clos Erasmus 2005

Ein kleiner Spätzünder, da er erst ab 2008 so richtig in Fahrt kommt und sich nun aber auf der Überholspur befindet. War er bei der Arrivage noch etwas brav und verhalten, so läuft er nun langsam zur Höchstform auf. Das Bouquet springt nun fast aus dem Glas hinaus, etwas weicher als der 2004 und vielleicht nicht ganz so tief. Besonders im Gaumen hat der Wein aber an Dichte und Gewicht zugelegt und offenbart einen sensationellen Schmelz. Die Qualität zeigt sich weiter im konzentrierten und langen Abgang, wobei auch dieser Erasmus perfekt vinifiziert ist und weiche Tannine besitzt. Die Flaschenreife tut diesem Wein sicherlich sehr gut und in dieser Verfassung ist er nicht mehr weit vom 2004 weg.

**Bewertung:** Arrivage: 98 Aktuell: 99

Parker: 100

**Trinkreife: Jetzt, 2 Stunden dekantieren**

Dieser Text ist zur Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.

# Verkostung „Best of Spain“

## CLOS ERASMUS

16. Januar 2009

Restaurant Schöneegg, Wädenswil ZH

Ein Quervergleich zwischen zwei Teilnehmern



### Clos Erasmus 2000

Zu Beginn hatte er Mühe sich zu zeigen und so liess ich das Glas einfach mal stehen. Fängt aber plötzlich an sich zu entwickeln und legt massiv zu. In der Nase mit den typischen Priorat-Aromen ausgestattet. Reife und komplexe Frucht, etwas mineralisch (Schieferstein), sehr elegant, subtil, leicht süsslich und fleischig. Der Wein beginnt dann einen harmonischen Druck aufzubauen, der eine tolle Tiefe besitzt. Im Gaumen hat der Wein noch Tannine, die aber reif und sehr gut integriert sind. Mir gefällt besonders das Zusammenspiel von Dichte und Eleganz. Im letzten Schluck war der Wein dicht (aber nie überladen), druckvoll und komplex. Sehr langer Abgang. Insgesamt setzt dieser Clos Erasmus eher auf Subtilität und weniger auf Sonne, Holz und Geschliffenheit. Jetzt in einer ersten Genussphase und da der Wein noch so locker zulegen konnte, ist hier sicherlich noch Potential vorhanden.

*Olivier Schneider, Sine Qua Non, Viva España*

**Clos Erasmus 2000:** Junger Ledersattel, eingekochte Kirschen im Brandschnaps, roter Pfeffer, tänzerisch mineralische Noten, auffällige Blumen (Akazien?) im Bouquet, ein Megapower-Wein im Gaumen, der durch eine ausgezeichnete Säure ausbalanciert wird. Clos Erasmus au sommet de son art (am Paroxysmus seiner Kunst).

*Jean François Guyard*

**Appellation:** Priorat

**Bewertung:** 18.5

**Vinifera:** 18

**Parker:** 96

**Trinkreife:** 2006-2020



[Spanische Melodien - Best of Spain](#)

Dieser Text ist zur Publikation auf [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.