

# Torroja del Priorat

## Combiér-Fischer-Gérin, S.L.

C/ De la Baixa Font, 18  
Torroja del Priorat

Telefon: 977839403 bzw. 600753840

Fax: 977839403

Web: über [www.revelette.fr](http://www.revelette.fr) (im Teil Vins)  
[www.trioinfernal.es](http://www.trioinfernal.es)

Mail: [trioinfernal@wanadoo.fr](mailto:trioinfernal@wanadoo.fr)  
[pepigrillo@mobileemail.vodafone.es](mailto:pepigrillo@mobileemail.vodafone.es)

## Weine im Führer:

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Trio Infernal 1/3 2002 rot    | 93 |
| Trio Infernal 1/3 2003 rot    | 93 |
| Trio Infernal 2/3 2003 rot    | 95 |
| Trio Infernal 0/3 2004 weiß   | 95 |
| Trio Infernal 1/3 2004 rot    | 94 |
| Trio Infernal 2/3 2004 rot    | 96 |
| Trio Infernal 1/3 2005 rot    | 95 |
| Trio Infernal 2/3 2005 rot    | 98 |
| Trio Infernal 0/3 2006 weiß   | 93 |
| Riu de Trio Infernal 2006 rot | 91 |
| Trio Infernal 1/3 2006 rot    | 93 |
| Trio Infernal 2/3 2006 rot    | 96 |
| Trio Infernal 0/3 2007 weiß   | 94 |
| Riu de Trio Infernal 2007 rot | 93 |
| Trio Infernal 2/3 2007 rot    | 96 |

## Winzer / Önologe:

Laurent Combier, Peter Fischer, Jean-Michel Gérin; Pep Aguilar, Cristian Frances

Im Jahr 2002 entschlossen sich die französischen Winzer Laurent Combier und Jean-Michel Gerin von der nördlichen Rhône und Peter Fischer aus der Provence, dass sie gemeinsam einen großen Wein in einer großen Weinregion machen wollten – ihre Wahl fiel auf einen 300 bis 600 m hohen, enorm steilen Weinberg nahe Torroja del Priorat.

Diese Lage – « Bessons » (Zwillinge) ist mit bis zu 80% Hangneigung eine der spektakulärsten und steilsten Lagen im Priorat. Diese 3,5 ha. sind überwiegend mit alter Carinena bestockt, die dem großen Wein vorbehalten sind. Unten stehen Grenache und ganz oben wurden Syrah Stöcke angepflanzt.

Wenn schon die Fahrt nach oben den Atem fast stocken läßt, so ist der Rundblick von der Spitze beinahe einzigartig. Zu Fuß kann man hier nur schräg gehen, die Lese wird mit Hilfe von Eimerketten durchgeführt. Die Besichtigung dieser Weinbergslage ist wohl unbetrüben einer der absoluten Höhepunkte eines Prioratbesuchs.

Weitere 10 ha. Carinena und Grenache im Alter zwischen 10 und 25 Jahren wurden in der Gemarkung Gratallops gekauft und 6 ha. wurden neu bepflanzt (2,5 ha. Syrah, 2,5 ha. Grenache, 1 ha. Carinena).

Es wird nach den Prinzipien des ökologischen Weinbaus gearbeitet.

Die weniger als 900 Flaschen 0/3 (der Weißwein) aus ca. einem Drittel Macabeu und zwei Dritteln Grenache Blanc sind äußerst rar, die Suche vor Ort ist aber lohnenswert. Die Reben sind etwa 30 Jahre alt. Peter Fischer erklärt den Namen : « Null von Drei , weil es ihn eigentlich gar nicht gibt...».

Um die drei Barriques voll zu bekommen, wurden im Jahr 2006 sogar 3 Eimer Trauben zugekauft... Der Wein wird direkt im Barrique vergoren und ohne Technik und « Schnickschnack » für 14 Monate sich selbst überlassen.

Der große 2/3 machte bereits 2003 mit Furore auf sich aufmerksam, dennoch gibt es bis zum 2005er eine kontinuierliche Steigerung. Der 2005er erreicht dabei schon den Rand des noch Ermeßlichen... – die ca. 4000 Flaschen gelten als gesuchte Rarität und gehören zu den ganz Großen Weinen des Priorats. Der Wein besteht zu 100% aus Carignan von mindestens 90 Jahre alten Rebstöcken. Die Trauben werden langsam in offenen 500 l Barriques vergoren und der Wein reift anschließend 18 Monate in französischen Fässern.

Aber selbst der « kleine » 1/3 ist so gut, dass sich viele andere Betriebe mit ihrem großen Wein nach der Decke strecken müssen. 40% Carignan und 60% Grenache aus 6 bis 35 Jahre alten Reben. Der Wein wird im Edelstahltank vinifiziert und verbringt anschließend 13 bis 15 Monate in Fässern aus französischer Eiche.

Mit dem Jahr 2006 gibt es noch einen « kleinen » Roten, den Riu by Trio Infernal. Über einen 3/3 hingegen darf nach wie vor spekuliert werden...

Produziert wird auch ein eigenes Olivenöl aus 100% Arbequina Oliven von den Bäumen aus dem eigenen Besitz. Es wird ungefiltert abgefüllt.

Die Franzosen düsen etwa alle 2 Wochen in einem infernalischen Ritt von der Rhône ins Priorat, um nach dem Rechten zu sehen, ansonsten wird jeden Tag per Telefon Regieanweisung gegeben...

Das Trio Infernal, ergänzt durch die sympathischen jungen Wilden Pep Aguilar und Cristian Frances als Verantwortliche und Önologen vor Ort ist von Anbeginn an ein Glücksfall für die kleine Gemeinde Torroja del Priorat.

### **Weine:**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Trio Infernal 0/3 (weiss) | PG : 2 |
| Riu by Trio Infernal      | PG : 1 |
| Trio Infernal 1/3         | PG : 2 |
| Trio Infernal 2/3         | PG : 4 |

### **Verkostungsnotizen :**

#### **Trio Infernal 1/3; 2002 rot;**

Leicht entwickelte Nase und mittlerer Körper, gute Portion Tannin, macht aber bereits jetzt Spaß 92-93/100 Th.  
(02/2008)

**Trio Infernal 1/3; 2003 rot;**

Deutlich süße Frucht und enorme Harmonie kennzeichnen diesen eleganten Wein, der auf der positiven Seite des Flusses steht. 93+/100 Th. (02/2008)

**Trio Infernal 2/3; 2003 rot;**

100% Carinena alte Reben; die drei Franzosen von der Rhône bzw. aus der Provence bei ihrem Meisterstück im Priorat, man sollte nach diesem zwar nicht gerade preiswerten Wein unbedingt suchen - ein Wein, der nach perfekter Harmonie strebt und von allem sehr viel bietet! Eines der Highlights des Jahres 2003. 95+/100 Th. (04/2005)

**Trio Infernal 0/3; 2004 weiß;**

Dunkles, funkelndes Gelb, sehr offen und reif wirkend im Duft . Aprikosenmarmelade, Honig- und Likörnoten (in Richtung Grand Marnier). Am Gaumen voll und fett, etwas röstige Aromen im Abgang. Komplex, sehr ausgewogen und harmonisch. Große 95/100 Th. Bestätigt sich am 2. Tag (ebenfalls Blindprobe) voll und ganz. Großer Wein. 95/100 Th.

Auch dieser Wein lässt nach 3 Tagen keine Federn. Große 95/100 Th. für den am weitesten entwickelten der drei außergewöhnlichen Weißen aus 2004. Die Suche nach diesem raren Vogel lohnt! (01/2010)

**Trio Infernal 1/3; 2004 rot;**

Auch hier werde ich zur Verkostung auf der Fira wie ein alter Bekannter begrüßt...  
Schöner Zweitwein mit toller Harmonie und viel Frucht, engagiert und ausgeglichen. Auf enorm hohem Niveau. 94+/100 Th.

*Zunächst der "Kleine" 1/3, wunderbare Würze, der Kleine ist ganz groß und schon ziemlich perfekt, gibt es etwa noch ne Steigerung? 95VP*  
(04/2006)

*Etwas verschlossene, noble Nase, am Gaumen startet er aber voll durch, dicht und fest, kräftig, die Zähne beschlagen sich, wunderbar Gaumen auskleidend mit beeindruckender Länge. Wird noch zulegen.*  
94+ VP (11/2007)

Frischer als 2002 und 2003, aber ebenfalls mit viel Eleganz. Bereits jetzt am Anfang der Trinkreife. 94,5+/100 Th. (02/2008)

Bestätigt seinen Eindruck von der Vinisud auf der Probe in Göttingen nicht ganz. Zeigt heute eine interessante Orangenlikörnote und viel Frucht. Zieht sich vielleicht doch etwas zurück... 93+/100 Th. (03/2008)

**Trio Infernal 2/3; 2004 rot;**

Genialer Schmeichler und gekonnter Verführer in Perfektion... Wie die Franzosen eben so sind! Schiefer und Tiefe. Vom steilsten Weinberg Torrojas - Klaus-Peters Vermutung war richtig. Standardnote, was sonst? 96+/100 Th.

*Danach der 2/3, tatsächlich noch eleganter, mit deutlich mehr Länge 96 VP - kommt 2005 der 3/3???*  
(04/2006)

**Trio Infernal 1/3; 2005 rot;**

Auch hier das vielfach übliche Quentchen Steigerung zum Vorjahr durch ein Mehr an Komplexität und Lagerpotential. Erneut ein großer Wurf der das Priorat im Sturm enternden Franzosen. Das Maximum an Frucht, gepaart mit der Torroja - Mineralik. Außergewöhnlich gute 95+/100 Th.

*Weiß wie im Vorjahr bereits zu begeistern. Sehr interessant, ich komme ins Schwärmen, und vergesse das Schreiben 95+ VP*  
(05/2007)

Bleibt auf der eleganten Linie, hat aber mehr Körper und Struktur als die Vorgängerjahre. Großer „Kleiner“! 95+/100 Th.  
(02/2008)

Leicht verschlossene Nase, öffnet sich dann mehr und mehr. Eine gute Menge samtenen Tannins auf Schattenmorelle, schöne Eleganz. Wie viele 2005er derzeit nicht in Bestform befindlich. Derzeit 92+/100 Th.  
(05/2009)

**Trio Infernal 2/3; 2005 rot;**

Erneute Steigerung zum Vorjahr und Eintritt in die Spitzengruppe der 2005er Prioratweine. Ganz großer, nahezu perfekter Wein, 98,5+/100 Th. Nichts, was der Wein nicht hat, aber von allem sehr viel... Hoffentlich bleiben die Preise im akzeptablen Bereich und driften nicht von dannen...

*Championsleague - Mannomann.... Was für ein Wein - Nahezu perfekt.*  
98+ VP  
(05/2007)

Nein ich habe mich am Samstagabend nicht getäuscht, wenn man sich nicht mehr ganz konzentriert, so gelangt dieser Zauberstoff dennoch durch´s Unterbewusstsein ins Hirn... Das war es... 99,5+/100 Th.

*Muss sich mit den ganz großen nochmals messen und begeistert erneut.*  
*Für mich die beste Nase! Kaffee, Schoko, Schiefer. Perfektes Mundgefühl - zum Träumen 98++ VP*  
(05/2007 – 2 Tage später nachverkostet)

Ebenso im Stil eine deutliche Eleganz. Aber auch ein Paket an Kraft, Frucht und Tiefe. Ein kuschliger, sexy Wein, auch wenn er sich nicht ganz so offen präsentiert, wie im letzten Mai als Jungwein... 97-98+/100 Th.  
(02/2008)

**Trio Infernal 0/3; 2006 weiß;**

70% Grenache Blanc und 30% Macabeu, die gemeinsam im Holzfass vergoren worden sind. Toll in der Nase und exotisch am Gaumen. Viel Kraft, aber dennoch wirkt er sehr ausgewogen. Neigt durchaus zur Größe – Hermitage und Condrieu grüßen von der Rhône ins Priorat. 94+/100 Th. – sowohl auf der Weißweinverkostung der Fira 2008 als auch im Weingut.

*Auch hier bilden Macabeu und Garnacha Blanca eine wunderbare Cuvée. Viel Trinkvergnügen auf allerhöchstem Niveau, aber auch ein Wein der Aufmerksamkeit fordert, denn es gibt es viel zu entdecken. Kurzer Nenner: Frisch, elegant, vielschichtig, dicht. 91 VP.* (05/2008)

**Riu by Trio Infernal; 2006 rot;**

Der neue, fruchtbetonte Einsteigerwein der drei Winzer aus Frankreich macht unmissverständlich klar, dass man nicht nur an der Spitze, sondern auch an der Basis Ambitionen hat. Schöne Harmonie und viel purer Fruchtspaß. 91/100 Th.

*Der 1. Jahrgang dieses Weins begeistert durch seine unglaubliche Frische und animierende Trinkigkeit. 10% Syrah, und je 45% Garnacha und Carinena ergeben viel Spaß im Glas bei höchstmöglichem Niveau. Bravo! 90 VP* (05/2008)

**Trio Infernal 1/3; 2006 rot;**

Im Stil der vorigen Jahrgänge, setzt erneut auf Harmonie und wirkt französischer als die anderen Prioratweine. Auf der Jahrgangspräsentation 2006 in Falset in der kompletten roten Kollektion getrunken. 92+/100 Th.

*Sehr feine Nase. Am Gaumen viel Finesse und Frucht mit weicher Mineralik. Noch etwas verschlossen. 93+ VP* (05/2008)

**Trio Infernal 2/3; 2006 rot;**

Steht vielleicht ein wenig hinter dem 2005er zurück, aber auch in diesem Jahr gehört er wieder zu den Toppweinen des Jahrgangs. Auch hier schält sich Zuverlässigkeit heraus. Sollte mit dem 2004er vor dem 2005er getrunken werden. 97+/100 Th.

*Frische, animierende Nase - noch nicht ganz offen. Am Gaumen cremig frisch mit spannender Mineralik. Wirkt noch etwas verschlossen. Aber die Klasse ist schon gut erkennbar. Wiederum ein hervorragender Wein, mal abwarten, wie er sich entwickeln wird. 95+ VP* (05/2008)

Leicht animalische Note, etwas verschlossen und reduktiv, aber mit sehr guten Anlagen. Eine hervorragende Tanninqualität, die auf eine gute Zukunft verweist. 96+/100 Th. (05/2009)

Auf der professionellen Fira - Verkostung 2009 kommt mir gas gleiche große Stinktief wie tags zuvor in Torroja entgegen... 96+/100 Th. (05/2009)

**Trio Infernal 0/3; 2007 weiß;**

Tolle, offene und exotische Nase, sehr parfümiert, ein reicher, üppiger und frischer weißer Priorat, mit schöner Länge. Großes Kino. 94+/100 Th. (05/2009)

### **Riu by Trio Infernal; 2007 rot;**

Einfach zu trinkender Wein mit schöner Frucht. Rhône meets Priorat. Der neue Basiswein der drei Franzosen im Priorat etabliert sich mit sehr guten 91+/100 Th.

*Trinkspaß pur, auf genial hohem Niveau. 93+VP  
(05/2009)*

Viel erzhaltiger Schiefer in der Nase (ein Wein aus Torroja?), dabei viel Frucht von Kirsche bis Heidelbeere. Am Gaumen klar, pur, schneidend und mit viel Frucht. Sehr angenehm, auch wenn später leicht likörige Noten aufkommen. Exzellenter Durstlöscher mit tollem Nachhall. Großer Wein. 95+/100 Th.

*Feine, mineralisch anspringende Nase, sehr animierend. Später Kirschlikör, mit etwas alkoholischer Nase. Am Gaumen Frucht und Würze in guter Harmonie, präsente Säure, packend, vielschichtig, sehr würzig. 92+ VP*

Sehr kräuterwürzige Nase, eher Kalkstein und Garrigue statt Schiefer – aber auch da wachsen genug dieser Kräuter. Am Gaumen sehr frisch, trinkig, am Gaumen aber nicht so leicht als Priorat zu identifizieren. Könnte zwar der Pic Saint Loup sein, aber andererseits auch noch eher der Riu. Den hatte ich bereits letztes Jahr zur Fira bereits als Rhône-lastigen Priorat beschrieben... Exzellente 93+/100 Th.

*Konzentrierte rote Früchte, sehr animierende Nase. Am Gaumen schwarze Frucht, harmonische Eleganz, Säure gut eingebunden, sanftes Tannin, sehr trinkig. Viel Spaß auf hohem Niveau. 92+ VP*

Nach acht Tagen stellt er sich für mich zwischen Tag 1 und Tag 2 – genial!  
94+/100 Th. (01/2010)

### **Trio Infernal 2/3; 2007 rot;**

Auch beim 2007er kommt man derzeit direkt in den Stall eines großen Stinktieres. Dieses bewegt sich aber anmutig und elegant. Schöner frischer Wein mit Mineralik und großen Anlagen. 96+/100 Th. (05/2009)

# Torroja del Priorat

## Combiér-Fischer-Gérin, S.L.

C/ De la Baixa Font, 18  
Torroja del Priorat

Phone: 977839403 resp. 600753840

Fax: 977839403

Web: via [www.revelette.fr](http://www.revelette.fr) (in the part "Vins")  
[www.trioinfernal.es](http://www.trioinfernal.es)

Mail: [trioinfernal@wanadoo.fr](mailto:trioinfernal@wanadoo.fr)  
[pepitogrillo@mobileemail.vodafone.es](mailto:pepitogrillo@mobileemail.vodafone.es)

## Wines in the Guide:

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Trio Infernal 1/3 2002 red    | 93 |
| Trio Infernal 1/3 2003 red    | 93 |
| Trio Infernal 2/3 2003 red    | 95 |
| Trio Infernal 0/3 2004 white  | 95 |
| Trio Infernal 1/3 2004 red    | 94 |
| Trio Infernal 2/3 2004 red    | 96 |
| Trio Infernal 1/3 2005 red    | 95 |
| Trio Infernal 2/3 2005 red    | 98 |
| Trio Infernal 0/3 2006 white  | 93 |
| Riu de Trio Infernal 2006 red | 91 |
| Trio Infernal 1/3 2006 red    | 93 |
| Trio Infernal 2/3 2006 red    | 96 |
| Trio Infernal 0/3 2007 white  | 94 |
| Riu de Trio Infernal 2007 red | 93 |
| Trio Infernal 2/3 2007 red    | 96 |

## Winegrower / Oenologist:

Laurent Combiér, Peter Fischer, Jean-Michel Gérin; Pep Aguilar, Cristian Frances

In 2002 the french winegrower Laurent Combiér and Jean-Michel Gerin from the northern Rhône and Peter Fischer from the Provence decided to make a great wine together in a great wine region. Their choice fell on a 300 to 600 m high enormous steep vineyard near Torroja del Priorat.

This vineyard - « Bessons » (twins) is with its up to 80% slope angle one of the most sensational and steepest vineyards in the Priorat. These 3.5 ha are mainly planted with old Carinena, which are only for the great wine. Down you find Grenache and up Syrah.

If already the ride up nearly let stop the breath, so the panorama from the top is nearly unique. On foot you only can walk oblique. The harvest will be done in form of a bucket-chain. The visiting of this vineyard is uncontested one of the absolutely highlights of a Priorat-visit.

Further 10 ha Carinena and Grenache in an age between 10 and 25 years were bought in the district Gratallops and 6 ha were new planted (2,5 ha Syrah, 2,5 ha Grenache, 1 ha Carinena).

They work here after principles of ecological winegrowth.

The less than 900 bottles 0/3 (White wine) out of more or less one third Macabeu and two third Grenache Blanc are utter rarely, but the search on-site is worth it. Vines are around 30 years old. Peter Fischer explains the name: « 0/3 », cause actually it doesn't exist... ». For filling the three barrels in 2006 they even bought additional three buckets of grapes... The wine is directly fermented in the barrels without any technology. It's turn adrift. Stays 14 month in the barrel.

The great 2/3 called attention already 2003 with furore. But there is until the 2005 a continuous improvement. The 2005 reaches already the edge of the « still can rated »...- the about 4000

bottles rank among searched rarity and belongs the the real great wines of the Priorat. The wine is out of 100% Carignan of minimum 90 years old vines. The grapes will be fermented slowly in open 500 l barriques and then the wines matures 18 months in french barrels.

But also the « small » 1/3 is that good that many other companies had to cut one's coat according to the cloth with their great wines. 40% Carignan and 60% Grenache from 6 to 35 years old vines. The wine will be vinificated in high grade steel tanks and then spends 13 to 15 months in barrels of french oak.

There is still one more « small » red – the Riu by Trio Infernal. About a 3/3 whereas may still can be played the market...

Here is also produced own olive oil out of 100% Arbequina Olives from trees of their own property. It will be filled unfiltered.

The french fly nearly all two weeks in an « infernalic » rode from the Rhône to the Priorat for having an eye on it. Besides they give directions by phone every day...

The Trio Infernal completed through the likeable young wild Pep Aguilar and Cristian Frances as responsables and oenologists on-site is from beginning on a stroke of luck for the small community Torroja del Priorat.

#### **Wines:**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Trio Infernal 0/3 (white) | PG : 2 |
| Riu by Trio Infernal      | PG : 1 |
| Trio Infernal 1/3         | PG : 2 |
| Trio Infernal 2/3         | PG : 4 |

#### **Degustation notes:**

##### **Trio Infernal 1/3; 2002 red;**

Light developed nose and medium body. A good portion tannin, but is already now fun.  
92-93/100 Th. (02/2008)

##### **Trio Infernal 1/3; 2003red;**

Clear sweet fruit and enormous harmony marks these elegant wine, which stands on the positive side of the river. 93+/100 Th. (02/2008)



**Trio Infernal 2/3; 2003 red;**

100% Carinena old vines. The three french from the Rhône resp. from the Provence at their masterpiece in the Priorat. You should look for this not just inexpensive wine, which aspires after perfect harmony and above all has to offer much! One of the highlights of 2003.  
95+/100 Th. (04/2005)

**Trio Infernal 0/3; 2004 white;**

Dark glittering yellow. Very open and matured acting in its scent. Apricot jam, honey and liqueur notes (in direction Grand Marnier). At the roof of the mouth full and fat. Slightly roasty flavours in the aftertaste. Complex, very balanced and harmonious. Great 95/100 Th.

Confirms totally on the second day again. (Again blind tasted) Great wine 95/100 Th.

Also this wine left no feathers after 3 days. Great 95/100 Th. for the best developed of the three freaky Whites of 2004. To search this rare bird will be worth it!  
(01/2010)

**Trio Infernal 1/3; 2004 red;**

Also here I'm welcomed like an old friend at the Fira...  
Nice second wine with great harmony and much fruit. Active and balanced. On an enormous niveau. 94+/100 Th.

*First the "Small" 1/3: Wonderful seasoning. The Small is right big and already quite perfect. Is there still a improvement?*  
95 VP (04/2006)

*Slightly closed noble nose. At the roof of the mouth he starts over. Dense and strong. Teeth are steam up.. Wonderful full-bodied with impressive length. Will still increase.* 94+ VP (11/2007)

Fresher as 2002 and 2003, but also with much elegance. Already now it begins to be ready to drink 94,5+/100 Th. (02/2008)

Confirms its impression from the Vinisud at a tasting in Göttingen not quite. Today it shows an interesting orange liqueur note and much fruit. Maybe slightly withdrawing...  
93+/100 Th. (03/2008)

**Trio Infernal 2/3; 2004 red;**

Genial blandisher and been able debaucher in perfection... Like the french still are! Slate and depth. From the steepest vineyard Torrojas – Klaus-Peters suggestion was right.  
Standard note – what else? 96+/100 Th.

*Then the 2/3 – indeed still eleganter with clearly more length. 96 VP – arrives 2005 the 3/3???*  
(04/2006)

### **Trio Infernal 1/3; 2005 red;**

Also here the multiplex grain of improvement to the prior year through a more of complexity and storage potential. Once more a great throw of the harvesting french. The maximum on fruit bundled with Torroja-mineralic. Special good 95+/100 Th.

*Inspiring like in the prior year. Very interesting. I get into romanticizing and forget to write. 95+ VP (05/2007)*

Keeps on the elegant line, but has more body and structure as the years before.  
Great "Small"! 95+/100 Th. (02/2008)

Light open nose. Opens more and more. A well lot of velvet tannins on morello cherry. Nice elegance. Like many 2005 not in its best form. At the moment 92+/100 Th.  
(05/2009)

### **Trio Infernal 2/3; 2005 red;**

Again improvement to the prior year and entry into the top group of the 2005 Priorat wines. Quite great nearly perfect wine. 98,5+/100 Th. There is nothing what this wine doesn't have, but from all very much... Hopefully the prices keeps on an reasonable price range and doesn't make leeway...

*Championsleague - Wow... What for a wine - Nearly perfect. 98+ VP (05/2007)*

No, I didn't be mistaken on Saturday evening, when you can't concentrate so well anymore. So the magic stuff nevertheless gets through the subconsciousness into the brain...That's all...  
99,5+/100 Th.

*Has to match again with the quite great and enthuses again. For me the best nose! Coffee, chocolate, slate. Perfect mouthfeeling - for dreaming 98++ VP (05/2007 - aftertasted 2 days later)*

Also a clear elegance in the style. But also a power packet with fruit and depth. A cosy and sexy wine, also when it doesn't present really open like last May as young wine...  
97-98+/100 Th. (02/2008)

### **Trio Infernal 0/3; 2006 white;**

70% Grenache Blanc and 30% Macabeu, which were common fermented in a wood barrel. Great nose and exotic at the roof of the mouth. Much power, but nevertheless he acts very balanced. Subjects to greatness – Hermitage and Condrieu greet from the Rhône into the Priorat. 94+/100 Th – As well as on the tasting at the Fira 2008 and also at the winery.

*Also here Macabeu and Garnacha Blanca form a wonderful cuvée. Much drink fun on highest niveau, but also a wine, which claims attention. Then there is much to discover. Short denominator. Fresh, elegant, complex and dense. 91 VP (05/2008)*

### **Riu by Trio Infernal; 2006 red;**

The new fruit dominating beginner wine of the three winegrowers from France makes unmistakeable clear that there are also ambitions at the base and not only at the top. Nice harmony and much straight fruit fun. 91/100 Th.

*The 1. vintage of this wine enthuses through its unbelievable freshness and animation.  
10% Syrah, and per 45% Garnacha and Carinena result in much fun in the glass by highest possible niveau. Well done! 90 VP  
(05/2008)*

### **Trio Infernal 1/3; 2006 red;**

In style of the vintages ago. Set again on harmony and acts more french as the other Priorat wines. At the vintage presentation 2006 in Falset drunken in the completely red collection. 92+/100 Th.

*Very fine nose. At the roof of the mouth much finesse and fruit with soft mineralic. Still slightly closed. 93+ VP  
(05/2008)*

### **Trio Infernal 2/3; 2006 red;**

Stands a bit behind the 2005, but also this year it belongs to the top wines of the vintage. Also here you find reliability. Should be drunken with the 2004 before the 2005. 97+/100 Th.

*Fresh inciting nose - still not totally open. At the roof of the mouth creamy fresh with exciting mineralic. Acts still slightly closed, but the niveau is already visible. Again a fantastic wine. Wait-and-see what there will be. 95+ VP  
(05/2008)*

Light animal notes. Slightly closed and reductive, but with very good potential. A terrific quality of tannin, which refers on a well future. 96+/100 Th.  
(05/2009)

At a professional Fira-Tasting 2009 the same big skunk comes to me again like yesterday in Torroja... 96+/100 Th.  
(05/2009)

### **Trio Infernal 0/3; 2007 white;**

Great open and exotic nose. Very perfumed. A rich opulent and fresh White with nice length. Great cinema. 94+/100 Th.  
(05/2009)

### **Riu by Trio Infernal; 2007 red;**

Easy to drink with nice fruit. Rhône meets Priorat. The new Basiswine of the three French in the Priorat establishes with very good 91+/100 Th.

*Drinkfun pure on a genial high niveau. 93+ VP  
(05/2009)*

Much ores including slate in the nose ( A wine from Torroja?). Withit much fruit from cherry to blueberry. At the roof of the mouth clear, pure and cutting with much fruit. Very pleasant. Also as there comes light liqueur notes. Excellent wine which deletes thirst and with great aftertaste. Great wine. 95+/100 Th.

*Fine mineralic starting nose. Very inciting. Later cherry liqueur with a slightly alcoholic nose. At the roof of the mouth fruit and spice in well harmony. Present acidity, gripping, multilayered and very spicy. 92+ VP*

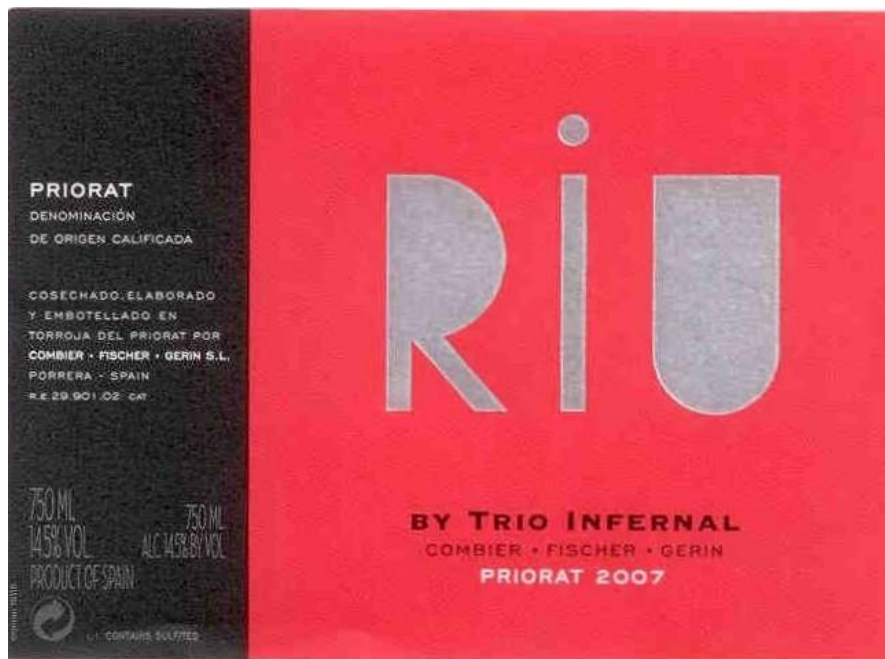
Very herb-spicy nose. Rather limestone and Garrigue instead slate. But also there grows enough of these herbs. At the roof of the mouth very fresh and drinkable, but not easy to identify as Priorato. Excellent 93+/100 Th.

*Concentrated red fruit. Very animating nose. At the roof of the mouth black fruit, harmonious elegance with well embedded acidity. Gently tannin and very drinkable. Much fun on high niveau. 92+ VP*

After 8 days for me it is between Day 1 and 2 – genial! 94+/100 Th.  
(01/2010)

### **Trio Infernal 2/3; 2007 red;**

Also with the 2007 you come currently direct into the stall of a big skunk.  
But this moves graceful and elegant. Nice fresh wine with mineralic and great potential.  
96+/100 Th. (05/2009)



Riu by Trio Infernal; rot  
Riu by Trio Infernal; red



Trio Infernal 1/3; rot  
Trio Infernal 2/3; red



Trio Infernal 2/3; rot  
Trio Infernal 2/3; red





Kleine Trio Infernal Vertikale auf der Vinisud 2008 in Montpellier. (TH)  
 Small vertical tasting of Trio Infernal at the Vinisud 2008 in Montpellier.



Ungeordnetes Trio Infernal auf der Vinisud 2008... (TH)  
 Disordered Trio Infernal at the Vinisud 2008...





Ordentlich von links nach rechts: Michel Gérin, David Remmers, Laurent Combier (TH) und Peter Fischer. In order from left to right: Michel Gérin, David Remmers, Laurent Combier and Peter Fischer.



Steillage Bessons mit bis zu 80% Hangneigung. (TH)  
Steep plot Bessons with up to 80% inclination.





Blick direkt nach unten...

(TH)

View direct down...



Weinfreund Peter Läderach genießt die abenteuerliche Fahrt auf den Bessons.

(TH)

Winelover Peter Läderach likes the adventure tour at the Bessons.





Höher und höher geht es an einem der wohl steilsten Costershänge im Priorat. (TH)  
Higher and higher at one of the surely steepest costers – slopes in the Priorat.





Blick auf einen Teil des Bessons – Hanges von der Spitze des Berges.  
View at a part of the Bessons – slope from the top of the mountain.

(TH)



André Dominé, deutscher Weinjournalist, und Peter Fischer genießen den Ausblick. (KPW)  
The german wine – journalist André Dominé and Peter Fischer enjoys the view.





Hier oben wurde Syrah gepflanzt.  
Here at the top Syrah was planted.

(KPW)



In Richtung Poboleda sind inmitten der Wildnis immer wieder Weinberge.  
In direction of Poboleda are always vineyards in the wild forests.

(KPW)





Vom Bessons Gipfel hat man eine traumhafte Rundumsicht.  
From the top of the Bessons there is a dreamily 360° panoramic view.

(KPW)



Obligatorischer Blick zum Montsant – Berg.  
Obligatory view to the Montsant – mountain.

(KPW)





Torroja liegt uns zu Füßen...  
Down our foots we see Torroja...

(KPW)



Besuchergruppe auf dem Gipfel - rechts Laurent Combier, hinten in rot Peter Fischer. (KPW)  
Group of visitors on the top – right Laurent Combier, behind in red Peter Fischer.





Gipfeltreffen zur Fira 2008.  
Summit meeting at the Fira 2008.

(KPW)



Noch mal ein Teil des Hanges auf der Abfahrt...  
Another part of the Slope while we go downhill...

(TH)





Die Reben stehen auch hier in Reih und Glied.

(TH)

The vines are also here correct in line.



Die Bessons muss man mit eigenen Augen gesehen haben.

(TH)

The Bessons you need to see by own eyes.



Laurent Combier in Torroja im Februar 2009.  
Laurent Combier in Torroja in February 2009.

(FK)



Im Sommer 2009 ist die "Inschrift" sehr schön zu sehen.  
In summer of 2009 the „inscription“ is very nice to be seen.

(TH)





Blick von Torroja zum Bessons mit Trio Infernal – Inschrift.  
View from Torroja to the Bessons with Trio Infernal – inscription.

(TH)