Enric Soler

Espenyalluchs

, 750 ml

Spain,

9930000943

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

In Kräutern gebeizter Saibling mit geräucherten Bergkartoffeln und Buttermilch-Kräuter-Sauce

Schlutzkrapfen mit Speck, Birne und brauner Butter

Kalbsbratwurst mit Estragon-Senf und Bittersalaten

Tasting review

by Marian Henß on 13.10.2024

Henß:

Am Gaumen fesselt einen dieser Wein sofort. Die Salinität umkleidet sofort die Zahnoberflächen. Kongenial funktioniert die präsente, aber angenehme Säure zu der Mineralität. Salz und Säure liefern hier wirklich ein Wechselbad der Gefühle. Das hat gehörigen Druck, ist aber nicht ansatzweise breit, sondern glasklar. Ein wahrlich kristalliner Wein. Mit ganz feinem Schmelz versehen bahnt er sich seinen Weg in ein schier unendlich elegantes Finale. Die Worte „zeitlos“ und „groß“ kreisen unweigerlich über dem Wein.

Farbe:

Hell leuchtendes Strohgelb mit zartgrünen Einschlüssen

Nase:

In der Nase wirkt der Espenyalluchs aus 2021 zunächst wie ein reduktiver Meursault. Kalk und Rauch prägen ihn. Die feine Aromatik erfrischender Kräuter sowie ein Hauch Popcorn. Im Detail zeigt er uns Aromen von gegrillter Ananas, Grapefruit und Nashi-Birne. Gelbe Äpfel und Physalis ergänzen ihn dabei. Melisse, Kerbel und Zitronenthymian sorgen für reichlich Frische. Minze und Koriander schieben aus der zweiten Reihe mit an. Aus der vegetabilen Ecke steuert er Artischocke und Fenchel bei. Auch die Saat von Koriander und Fenchel duften leicht geröstet. Immer wieder kehrt man zu seinem steinigen, herben Kern zurück. Das ist verlockend und fesselnd.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt er direkt Kante. Säure und Salz dominieren. Sein mineralisches Gerüst kann sich vollends entfalten und kleidet den gesamten Mundraum aus. Daher hier eine spürbare salzige Note. Die Frucht wirkt herber und deutlich zitrischer. Bergamotte und Limone prägen den Moment. Abrieb der Zesten als auch Kaffir-Limettenblätter prägen den Nachhall. Die etherischen Aromen wirken im Nachhall belebend und erfrischend. Er wirkt dicht und kühl. Er ist von großer Länge gezeichnet und scheint nicht abbrechen zu wollen. Ganz gleich einem großen Wein lebt er von Terroir, Herkunft und Mundgefühl. Die Frucht rückt immer weiter in den Hintergrund. Saftig umgarnt er den Gaumen für Augenblicke, um dann das Säureschwert wieder walten zu lassen. Ein großartiger Wein für Erwachsene.