Enric Soler

Nun Vinya dels Taus

2020, 750 ml

Spanien, Penedes

9930000935

Xarello

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Möhren-Ingwer-Cremesuppe mit Cashewkernen

(Gemüse & Vegetarisch)

Hähnchenbrust gefüllt mit Aprikosen und Tomaten

auf schwarzem Reis mit Minzöl

(Geflügel)

Thunfisch in der Pfefferkruste mit Mango und

Algengemüse

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

Info zum Wein:

100 Prozent Xarel-Lo von 72 Jahre alten Reben, gewachsen auf Sand, Kalk und Ton.

Info zum Ausbau:

Spontangärung mit wilden Hefen über acht Monate in 300 Liter Barriquefässern aus Burgund, 50 Prozent neu und 50 Prozent gebraucht.

Farbe:

Strahlendes Goldgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Der 2020er Nun vinya del taus breitet einen Teppich aus von wilden Kräutern, Lorbeer, Brennnessel, Minze, Wacholder und sogar ein Hauch Lavendel. Besonders reizvoll wird es, wenn die süße Frucht von Orange, Mango und Limette hinzutritt und der feine, äußerst gekonnte Touch vom Holz mit Vanille, getrocknetem Ingwer und malzigen Noten. Ein überaus stimmiges Gesamtbild. Man möchte ihn direkt kosten, diesen wunderschönen Tropfen.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt, breitet er sich aus mit süß-salziger Anmutung und einem feinen Schmelz. Besonders schön zeigt sich seine pointierte Gerbstoffstruktur, die perfekt in die saftige, exotische Frucht integriert ist. Der überaus lange Nachhall zeigt seine wahre Größe und macht umso mehr Lust auf die Begleitung von würzigen Gerichten mit fruchtigen Einschlägen.

Dekantieren und nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.