

 **Enric Soler**

Espenyalluchs

 2019, 750 ml

 Spanien, Penedes

 9930000929

 Xarello

Alkoholgehalt: 13,0 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 6.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Glasierter Steinbutt auf Pak Choi mit Miso Beurre

Blanc

(Fisch)

Weißer Spargel mit sautierten Langoustinos und

cremigen Erbsen

(Meeresfrüchte)

Kalbstartar mit frischen Gartenkräutern und

Schwarzwurzel

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.04.2021

Info zum Wein:

100 Prozent Xarel-Lo gewachsen auf Ton.

Info zum Ausbau:

Spontangärung mit wilden Hefen über acht Monate in vier Jahre alten 300 Liter Barriquefässern aus Burgund.

Farbe:

Funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase:

Der Espenyalluchs ist ein absoluter Charakterwein. Unaustauschbar und voller Handschrift seines Schöpfers. Der Xarel-lo zeigt sich gewohnt schüchtern, lässt aber reichlich Platz, damit sich Machart und Herkunft entfalten können. Ein dezenter hefiger Ton ergänzt die Aromen von nassen Stein und feuchter Kreide großartig. Leicht rauchige Anklänge, karamellierte Quitte und frische Birnen tauchen hintergründig auf. Auch gelbe Blüten und etwas Mandel machen sich mit Geduld im Glas breit.

Gaumen:

Am Gaumen fesselt einen dieser Wein sofort. Die Salinität umkleidet sofort die Zahnoberflächen. Kongenial funktioniert die präsenste, 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.