

 **Enric Soler**

# *Nun Vinya dels Taus*

 , 750 ml

 Spain,

 9930000941



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

Gebratener Rochenflügel mit gedämpften grünen Bohnen und cremigem Kohlrabi

Vichyssoise

Kotelett vom Duroc-Schwein mit Ofengemüse und Salbeiessenz

# Tasting review

by Marian Henß on 27.10.2024

Enric Soler war in seinem ersten Leben ein bekannter spanischer Sommelier in Barcelona. Er kannte sich also bestens mit Wein aus, als er 2004 von seinem verstorbenen Großvater einen Weinberg mit rund 1,5 Hektar zugesprochen bekam. Es war nicht irgendein Weinberg, sondern der mit den vielleicht ältesten Xarel·lo-Reben des Penedès, gepflanzt im Jahr 1945. Der Weinberg befindet sich abgelegen zwischen zwei Hügeln in Sabanell. Sein Name, Taus, führte dann auch zu Enric Solers erstem Wein, dem Vinya dels Taus, der zum wohl bekanntesten reinsortigen Xarel·lo wurde. Kaum jemand hatte die Rebsorte damals reinsortig ausgebaut, sie war fast immer dem Cava vorbehalten. Mittlerweile haben Enric und seine Frau Mercé direkt neben dem Weinberg eine zweite Parzelle mit einer Selección Massale des Taus gepflanzt und außerdem im Alto Penedès, wo sonst nur Parellada steht, eine Parzelle Xarel·lo auf 500 Metern Höhe auf alte Wurzeln aufgepfropft.

## **Farbe:**

Hell leuchtendes Strohgelb mit goldener Färbung und leichten, grünen Reflexen

## **Nase:**

Die Nase ist verführerisch und intensiv. Die Frucht zeigt sich reif und vor allem von gelbem Steinobst geprägt. Allen voran marschiert Aprikose. Mirabelle und Pfirsich spielen die Nebenrollen. In gleicher Farbgebung reiht sich dann auch Orange ein. Fruchtfleisch und Zeste zugleich. Herb und fruchtig. Frische vermittelt er trotz der lauten Frucht und setzt durch Hefe und Salz markante Akzente ab. Spuren vom Ausbau im deutlich gebrauchten Barrique sind wahrzunehmen. Wacholder versetzt ihm eine tiefgründige Würze, während Salbei die etherische Frische aufrecht hält.

## **Gaumen:**

Am Gaumen startet er dann explosiv. Saftig und seidig zugleich. Die Frucht kommt intensiv und voll zur Geltung. Nur eine leichte Cremigkeit umgibt ihn. Feine Gerbstoffe umgarnen ihn zeitgleich und sorgen für einen druckvollen Moment am Gaumen. Die Würze von Wacholder und Salbei sind wieder sehr gut zu erkennen. Im Nachhall wirkt die Frucht dann exotischer und driftet Richtung Passionsfrucht ab. Bitterstoffe sind auch im Nachhall essenziell und bilden ein klares Rückgrat.