

 **Enric Soler**

Espenyalluchs

 2020, 750 ml

 Spanien, Penedes

 9930000937

 Xarello

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Japanische Teigtaschen mit Ingwer-Miso-

Kürbisfüllung

(Gemüse & Vegetarisch)

Austern mit Coppa-Chips und Lauchzwiebel-

Vinaigrette

(Meeresfrüchte)

Langoustinos und Jakobsmuscheln mit Safran-

Orangen-Schaum auf feinen Nudeln

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.03.2022

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.

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:

Leuchtendes Goldgelb mit perlmuttfarbenen Reflexen.

Nase:

Beim 2020er Espenyalluchs trifft man auf Weinbergspfirsich, Passionsfrucht, reife Mango und cremige weiße Schokolade. Zugleich strahlt er Kühle und Komplexität aus – ein Wein von unglaublicher Facette und Strahlkraft. Was für ein wunderschönes Monument hat Enric Soler hier geschaffen, zum jetzigen Zeitpunkt schon sehr offen und man fragt sich, ob er sich noch einmal verschließt, oder so offen und hedonistisch bleibt. Geduld ist gefragt und die Spannung steigt.

Gaumen:

Spannung und elegante Frische ist auch das Thema am Gaumen, man bekommt das Gefühl von geschmacklichen Geistesblitzen, mit denen dieser Wein den Gaumen attackiert. Er fesselt einen und nimmt einen unmittelbar für sich ein. Salin, druckvoll und kristallklar und dabei von einer zeitlosen Eleganz und Bescheidenheit geprägt, bei aller Größe. Das lange Finale fragt nach der Begleitung von Muscheln und Meeresfrüchten, dann schwebt man förmlich im siebten Himmel.

Unbedingt dekantieren und nicht zu kalt aus einem großen Glas genießen.