Celler Credo

Ambvivalent

2018, 750 ml

Spanien, Penedes

9930401111

Xarello

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Gegrillter Thunfisch

(Fisch)

Sushi

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 17.07.2023

Informationen zum Wein

Dieser ganz eigenständige Orangenwein stammt vom roten Xarel.lo, einer Art „Zwischenrebe“, die ähnlich wie der Grauburgunder bei der Reifung eine rosafarbene Beerenhaut entwickelt. In Spanien wurde der rote Xarel.lo im Jahr 2022 laut Agrarministerium nur auf 271 Hektar angebaut. Damit nimmt die Sorte deutlich weniger Fläche ein als ihr Verwandter, der weiße Xarel.lo, der in Katalonien mehr als 10.000 Hektar Rebfläche bedeckt.

Hinter dem Erzeuger Celler Credo steht kein Geringerer als das Corpinnat-Weingut Recaredo. Der Ambivalent 2018 stammt aus Trauben aus biodynamischem Anbau. Der Wein wurde zehn Tage auf den Schalen vergoren, nicht geschönt, nicht gefiltert und nur minimal mit Schwefel versetzt. Das Ergebnis ist ein komplexer, interessanter und trinkanimierender Wein.

Farbe

Rotgold, leicht trübe

Nase

Der Ambivalent 2018 hat eine sehr erfrischende, leicht herbe Nase mit anregenden Kräuternoten und Apfelaromen. Die Aromatik ist sehr präzise, sauber und klar.

Gaumen

Am Gaumen fühlt sich der Wein sehr frisch, gut strukturiert und griffig an. Er ist durchgehend feinwürzig und aromatisch — vom Auftakt bis zum langen, anregenden Abgang. Im besten Sinne des Wortes ist der Ambivalent 2018 auch süffig: Er zieht sich so schön weg, dass man sich wünscht, die Flasche wäre größer als 0,75 Liter. Der Wein hat nur 11 Volumenprozent, ist aber kein reines Leichtgewicht, sondern auch vollmundig und vielschichtig. Im Gesamtbild ist das absolut erstaunlich und widerspricht dem Klischee vom (über)reifen und üppigen Wein aus dem heißen Mittelmeerraum.