Enric Soler

Improvisacio

2024, 750 ml

Spanien, Penedes

9930000948

Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Garnelen, in Olivenöl und Knoblauch gebraten

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 05.04.2026

Informationen zum Wein
Enric Soler ist ein ehemaliger preisgekrönter Sommelier, der heute zu den besten Weißwein-Erzeugern Spaniens zählt. In der katalanischen Region Penedès betreibt er ein Projekt mit wenigen Hektar Rebfläche und geringer Produktion. So klein die Menge, so groß die Weine: Wie kaum ein anderer zeigt Enric Soler das enorme Potenzial der Rebsorte Xarel.lo auf, die trotz des mediterranes Klimas beeindruckend frische Weißweine mit relativ niedrigen Alkoholgraden und viel Persönlichkeit ergibt — insbesondere, wenn ein mikrooxidativer Ausbau stattfindet, wie in diesem Fall in großen Holzfässern und Betoneiern. Der Impovisacio 2024 wurde außerdem spontanvergoren und stammt aus biodynamischem Anbau.
Farbe:
Der Improvisacio 2024 hat eine hellgoldene Farbe;

Nase:
in seinem fabelhaft balancierten Bukett treten erdig-mineralische Noten hervor, begleitet von Zitrus, Birne und floralen Noten.

Gaumen:
Am Gaumen zeigt sich ein komplexer Weißwein, der dank seiner Frische und Struktur enorm gastronomisch und mit einem fantastischen Trinkfluss ausgestattet ist. Er hat nur 12% Alkoholgehalt, ist aber keinesfalls ein Leichtgewicht, sondern hat Intensität, Tiefe und Länge. Dazu hat er eine seidige, vielschichtige Textur - es ist ein Wein, der stark über das Mundgefühl kommt - und Aromen wie saftiger Apfel und weiße Blüten zu bieten. Der Hauch von Bitterkeit im anhaltenden Abgang ist typisch für die Rebsorte Xarel.lo und wahnsinnig anregend. Was für ein interessanter, anspruchsvoller und zugleich herrlich trinkiger Weißwein. Man will sofort das nächste Glas.