

 **Enric Soler**

Improvisacio

 2022, 750 ml

 Spanien, Penedes

 9930000944

 Xarello

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 24.07.2024

Enric Soler ist ein ehemaliger preisgekrönter Sommelier. Heute zählt er zu den besten Weißwein-Erzeugern Spaniens. In der katalanischen Region Penedès betreibt er ein Projekt mit wenigen Hektar Rebfläche und einer Produktion von weniger als 15.000 Flaschen pro Jahr. So klein die Menge ist, so groß sind die Weine. Wie kaum ein anderer zeigt Enric Soler das enorme Potenzial der Rebsorte Xarel.lo, der Hauptsorte des Penedès, auf. Der „Improvisació 2022“ stammt aus drei biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen mit 40 bis 60 Jahre alten Xarel.lo-Reben. Der Wein ist spontan vergoren und in einer Kombination aus Stockinger-Fudern und Betoneiern ausgebaut.

Farbe

Goldgelb

Nase

Der Improvisació 2022 besitzt eine mitreißende Mineralität und einen anregenden Duft nach Kräutern, etwas Ananas und Quitte. Die Nase ist superfrisch und klar, was umso erstaunlicher ist, da der Jahrgang 2022 im Penedès sehr heiß und trocken war.

Gaumen

Dieser Weißwein zeigt alle Stärken der Rebsorte Xarel.lo: tolle Säure, moderater Alkohol, viel Struktur und ein eigenständiger Charakter. Neben der präzisen und feinen Aromatik besticht der Improvisació 2022 vor allem durch seine Textur, das cremig-elegante Mundgefühl und den mineralischen Gripp im langen Abgang. Der Wein ist zwar vollmundig, geht aber gar nicht in die Breite, sondern ist geradlinig. Was in den 2000er Jahren der Albariño und in den 2010ern der Godello war, ist heute der Xarel.lo: die spanische Weißweinsorte, die es zu entdecken gilt! Und Enric Soler ist der Meister des Xarel.lo.