Enric Soler

Espenyalluchs

2022, 750 ml

Spanien, Penedes

9930000946

Xarello

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Heilbutt

(Fisch)

Pilz Risotto

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 23.04.2024

Informationen zum Wein

Enric Soler ist ein ehemaliger preisgekrönter Sommelier. Heute zählt er zu den besten Weißweinerzeugern 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, so groß die Weine. Wie kaum ein anderer zeigt Enric Soler das enorme Potenzial der Rebsorte Xarel.lo, der Hauptsorte des Penedès. Dieser Lagenwein stammt von einem Hektar Rebfläche, biodynamischer Anbau, die mit Xarel.lo bestockt ist. Die spontane Gärung und der Ausbau erfolgen in gebrauchten 300-Liter-Eichenfässern.

Farbe

Hellgold

Nase

Der Espenyalluchs 2022 bietet ein bemerkenswert frisches, sehr attraktives Bukett mit zitrischen und rauchigen Aromen und einer steinigen Mineralität. Die Nase ist dicht, intensiv und elegant zugleich. Sie ist präzise und klar und trotz des mediterranen Ursprungs beinahe kühl.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich dieser Weißwein mit knackiger Säure, was umso erstaunlicher ist, da 2022 ein heißes und trockenes Jahr im Penedès war. Auch der Alkoholgehalt liegt bei nur 12,5%. Eine der Stärken der Rebsorte Xarel.lo ist die hervorragende Säure bei moderatem Alkoholgehalt. Das beweist dieser Weißwein einmal mehr. Hinzu kommen ein zitrisches Profil, etwas Kernobst und eine belebende Salzigkeit im Abgang. Vor allem aber besitzt dieser Wein eine grandiose Tiefe und Komplexität. Er ist vibrierend am Gaumen, megafrisch und geradlinig und hat eine vollmundige, cremige Textur. Der Espenyalluchs 2022 ist ein unglaublich guter Wein voller Klarheit, Balance und eigenständiger Persönlichkeit.