# Enric Soler

## *Espenyalluchs*

**2021, 750 ml**

**Spanien, Penedes**

**9930000943**

**Xarello**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

In Kräutern gebeizter Saibling mit geräucherten Bergkartoffeln und Buttermilch-Kräuter-Sauce

Schlutzkrapfen mit Speck, Birne und brauner Butter

Kalbsbratwurst mit Estragon-Senf und Bittersalaten

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.10.2024

**Info:**

Die Lage Vinya dels Taus war die Basis für das Projekt von Enric Soler. Die alten Stöcke mussten rekultiviert werden. Alle anderen Weine wurde als Klone aus dem Genmaterial dieser Parzelle gezogen. Das Dorf Sabanell im Alt Penedes ist urtümlich, profitiert von der Nähe des Mittelmeers aber auch den kühlen Elementen aus dem Bergen im Hinterland. Das spektakuläre Gebirge Montserrat riegelt nach hinten, sorgt für Fallwinde und kalte Nächte.

Der Espenyalluchs entstammt der gleichnamigen Parzelle, die 0,91ha Reben umfasst. Die Xarel-lo-Stöcke stehen hier auf 400 Höhenmetern mit sanfter Hanglage. Ein Teil der Parzelle mit mehr Frische und Säure fließt auch in den Improvisacio.

Den Weinen wurde die nötige Ruhe und Zeit gewährt sich zu stabilisieren. Klärung oder Filtration finden nicht statt. Die dadurch gewonnen Komplexität ist einzigartig.

Der Jahrgang 2021 wurde durch folgende Merkmale geprägt. Der Jahresbeginn war trocken und kalt. Der Januar brachte auch gute Mengen an Niederschlag sowie Schneefall. Der Februar folgte dann ungewöhnlich warm mit Temperaturen um 18°C und reichlich Nebel. Diese frühen, warmen Temperaturen sorgten für die ersten sichtbaren Knospen bereits im März. Es wurde ruhiger im März und April. Niedrigere Temperaturen und wenig Niederschläge halfen dabei den Austrieb aufzuhalten. Erst im Juni und Juli konnten sich die warmen Temperaturen bei trockenen Bedingungen durchsetzen. Die Vitalität der Weinberge war einmal mehr gefragt und das Wachstum verlief langsam. Ende Juli zeigten sich erste Anzeichen der Trockenheit. Glücklicherweise folgte Ende Juli der ersehnte Niederschlag. Die kalten Nachttemperaturen sind hier essenziell – so auch in diesem Jahrgang. Erst Mitte August schlägt die Hitzewelle zu. Ab Ende August setzte dann eine Regenperiode ein. Das Wechselspiel aus trocken und feucht, sonnig und schattig verlangsamte wieder den Reifeprozess, so dass dann zur Ernte gute Bedingungen herrschten.

**Farbe:**

Hell leuchtendes Strohgelb mit zartgrünen Einschlüssen

**Nase:**

In der Nase wirkt der Espenyalluchs aus 2021 zunächst wie ein reduktiver Meursault. Kalk und Rauch prägen ihn. Die feine Aromatik erfrischender Kräuter sowie ein Hauch Popcorn. Im Detail zeigt er uns Aromen von gegrillter Ananas, Grapefruit und Nashi-Birne. Gelbe Äpfel und Physalis ergänzen ihn dabei. Melisse, Kerbel und Zitronenthymian sorgen für reichlich Frische. Minze und Koriander schieben aus der zweiten Reihe mit an. Aus der vegetabilen Ecke steuert er Artischocke und Fenchel bei. Auch die Saat von Koriander und Fenchel duften leicht geröstet. Immer wieder kehrt man zu seinem steinigen, herben Kern zurück. Das ist verlockend und fesselnd.

**Gaumen:**

Am Gaumen zeigt er direkt Kante. Säure und Salz dominieren. Sein mineralisches Gerüst kann sich vollends entfalten und kleidet den gesamten Mundraum aus. Daher hier eine spürbare salzige Note. Die Frucht wirkt herber und deutlich zitrischer. Bergamotte und Limone prägen den Moment. Abrieb der Zesten als auch  Kaffir-Limettenblätter prägen den Nachhall. Die etherischen Aromen wirken im Nachhall belebend und erfrischend. Er wirkt dicht und kühl. Er ist von großer Länge gezeichnet und scheint nicht abbrechen zu wollen. Ganz gleich einem großen Wein lebt er von Terroir, Herkunft und Mundgefühl. Die Frucht rückt immer weiter in den Hintergrund. Saftig umgarnt er den Gaumen für Augenblicke, um dann das Säureschwert wieder walten zu lassen. Ein großartiger Wein für Erwachsene.