Enric Soler

Nun Vinya dels Taus

2021, 750 ml

Spanien, Penedes

9930000941

Xarello

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Rochenflügel mit gedämpften grünen Bohnen und cremigem Kohlrabi

Vichysoisse

Kotelett vom Duroc-Schwein mit Ofengemüse und Salbeiessenz

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.10.2024

Info:

Die Lage Vinya dels Taus war die Basis für das Projekt von Enric Soler. Die alten Stöcke mussten aufwändig rekultiviert werden. Alle anderen Weine wurde als Klone aus dem Genmaterial dieser Parzelle gezogen.

Die Parzelle wurde 1945, dem legendären Jahrgang der Weinwelt, mit Xarel-lo bepflanzt. 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. Lediglich 0,65ha sind hier bestockt und bilden die Basis für dieses großartigen Wein.

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 goldener Färbung und leichten, grünen Reflexen

Nase:

Die Nase ist verführerisch und intensiv. Die Frucht zeigt sich reif und vor allem von gelbem Steinobst geprägt. Allen voran marschiert Aprikose. Mirabelle und Pfirsich spielen die Nebenrollen. In gleicher Farbgebung reiht sich dann auch Orange ein. Fruchtfleisch und Zeste zugleich. Herb und fruchtig. Frische vermittelt er trotz der lauten Frucht und setzt durch Hefe und Salz markante Akzente ab. Spuren vom Ausbau im deutlich gebrauchten Barrique sind wahrzunehmen. Wacholder versetzt ihm eine tiefgründige Würze, während Salbei die etherische Frische aufrecht hält.

Gaumen:

Am Gaumen startet er dann explosiv. Saftig und seidig zugleich. Die Frucht kommt intensiv und voll zur Geltung. Nur eine leichte Cremigkeit umgibt ihn. Feine Gerbstoffe umgarnen ihn zeitgleich und sorgen für einen druckvollen Moment am Gaumen. Die Würze von Wacholder und Salbei sind wieder sehr gut zu erkennen. Im Nachhall wirkt die Frucht dann exotischer und driftet Richtung Passionsfrucht ab. Bitterstoffe sind auch im Nachhall essenziell und bilden ein klares Rückgrat.