



**Alta Alella**

# *Laietà Gran Reserva Brut Nature*



, 750 ml



Spain,



9930402123



,

**Alkoholgehalt:**

0,0 %

## **Food recommendations**

from Marian Henß

Auster Rockefeller Art

Tortilla mit Aioli und Jamón Ibérico

Venusmuscheln in einem Curry-Sud auf Fregola Sarda



# Tasting review

by Marian Henß on 29.04.2025

Die Inhaberfamilie von Alta Alella hatte bereits vor der Gründung des Weingutes im Jahre 1991 reichlich Erfahrung im Weinbau in den Gebieten Priorat, Rioja, Ribera del Duero und Frankreich gesammelt. Im gleichen Jahr wurden alte Weinberge gekauft, verschiedene neue angelegt und das alte Gutsgebäude renoviert. Im Weinberg setzte man von Anfang an auf ökologischen Anbau. Selbstverständlich wird manuell und in kleinen Kisten gelesen, ein Prozess den sich nur einige wenige Cava Spitzenproduzenten leisten. Alle Flaschen werden von Hand gerüttelt und ohne Dosage abgefüllt. Die geringe verbleibende Restzuckermenge kommt vom Lesegut und entspricht der Qualifikation Brut Nature.

## **Farbe:**

Die Farbe leuchtet goldgelb mit hellen Elementen und einem leichten Rosé-Stich. Seine Perlage sprudelt aktiv bei hoher Intensität und kleiner Körnung.

## **Nase:**

In der Nase vereint er die klassischen Attribute seiner Herkunft in Katalonien sowie das mitunter lange Hefelager. Dieser Gran Reserva Brut Nature durfte für 45 Monate auf der Hefe reifen und wurde am 11. Februar 2025 degorgiert. So kombiniert er satte, reife gelbe Frucht mit mediterranen Akzenten sowie kühlen, kargen Elementen. Für mich zeigt dies Mirabelle, Aprikose, Khaki und kandierte Quitte in Reinform. Die Quitte erfährt dabei eine würzige Note, die sich perfekt mit leicht orientalischen Aromen ergänzt. Dadurch ergeben sich Kurkuma, Kardamom, Piment und – aus der mediterranen Ecke – getrockneter Thymian, Oregano und frisch gehackte Mandeln.

Die hefigen Nuancen brillieren in Form von geröstetem Brioche, mit gesalzener Butter bestrichen. Karg wirkt er durch die steinigen Akzente, die kreidig und puristisch erscheinen. Der Wein aus der Nähe von Barcelona sorgt so für eine hohe Attraktivität in der Nase, die aber auch die Linearität und Eleganz nicht vermissen lässt. Die Frucht spitzt immer wieder hindurch, aber Machart und Boden sind taktangehend.

## **Gaumen:**

Am Gaumen zeigt er sich füllig und dicht, trotz seiner 0 Gramm Dosage. Die Kohlensäure ist ein aktiver Part im Gaumen. Das Mousseux ist nicht vordergründig, sorgt aber für einen leichten, schmelzigen Charakter. Im Gaumen zeugt er von großer Eleganz und Leichtigkeit. Dennoch ist dieser Wein mit einer gewissen Dichte und Fruchtkonzentration ausgestattet. Er wirkt reif und gelbfruchtig.

Die orientalischen und mediterranen Aromen kommen bestens retronasal zur Geltung. Ich empfinde ihn mittelkräftig in seiner mineralischen Ausprägung, aber sehr aktiv in seiner knackigen Säurestruktur als Kontrast zur intensiven Frucht.