

Serral Del Vell, Brut Nature

 , 750 ml

 **Spain,**



 **9930401129**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Irish Mor Auster mit Algen-Vinaigrette und fermentierter Zitrone

Gedämpfter Steinbutt mit Salzzitrone, Fenchelpollen und Kräuteröl

Roh marinierte Jakobsmuschel mit Austernblatt, Algenbutter und
geröstetem Sauerteig

Tasting review

by Marian Henß on 26.12.2025

Info:

Serral de Vell basiert auf 85% Xarel-lo und 15% Macabeu. Im Stile von Recaredo wird klassisch und langsam ausgebaut. Die Weinberge stehen spektakulär geschützt vom Montserrat-Gebirge.

Vier Jahre und neun Monate sind die Mindestreife dieses Jahrganges. Nach Jahren von Dürre und Problemen, sind die Weinberge – auch dank der Biodynamie – im Einklang mit sich selbst. Sie regulieren sich und überstehen auch schwierige Phasen sehr gut.

Farbe:

Leuchtend funkelndes Zitronengelb mit hellen Reflexen und sehr gleichmäßiger, langsamer, feinperliger Perlage.

Nase:

Die Nase öffnet sich klar und präzise mit einem ausgeprägten Bild getrockneter Kräuter: Heu, wild gewachsene Kräuter, Kerbel, Estragon, Thymian und Salbei stehen im Vordergrund. Darauf aufbauend entwickelt sich eine zweite Ebene frischer Kräuter, erneut Kerbel, dazu Minze, die dem Gesamtbild eine kühle, belebende Spannung verleihen. Frucht tritt bewusst zurückhaltend auf: feiner Zitronenabrieb, dezente Bergamotte, ein Hauch gegrillte Ananas sowie eine nur angedeutete, unreife Mango. Prägend sind jedoch die steinigen, kalkigen, salzigen und maritimen Komponenten, die sich eng mit der Hefe verweben. Diese zeigt sich weniger brotig als vielmehr salzig-würzig, erinnert an Salzgebäck und Salzteig, während darüber maritime Assoziationen von Austern, Gischt und frischen Algen schweben. Ein sehr geschlossenes, tiefes und zugleich spannungsgeladenes Aromabild.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein kerzengerade, reintönig und von großer Klarheit. Die Mineralität steht im Zentrum: Steinigkeit, Kalk, Kreide und eine ausgeprägte salzige Textur prägen den Eindruck. Besonders hervorzuheben ist der Griff – präsent, präzise und strukturiert, ohne Schwere. Die Säure ist perfekt eingebunden, nicht

vordergründig, sondern tragend und zurückhaltend, sie führt den Wein mit innerer Spannung und Ruhe. Terroir, Filigranität und Reintönigkeit stehen hier exemplarisch nebeneinander und ergeben einen kompromisslos trockenen, charakterstarken Schaumwein von großer Eigenständigkeit. Karg, kühl, mineralisch – ein Paradebeispiel für kompromisslose Präzision.