Vins El Cep

MIM Natura Pinot Noir Rosat, Brut Reserva

, 750 ml

Spain,

9930005019

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Aperitif mit mediterranen Tapas

Garnelen vom Grill mit Zitronenöl und Kräutern

Ceviche von Wolfsbarsch

Tasting review

by Marian Henß on 05.03.2026

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit zart rötlichem Schimmer, durchzogen von einer sehr aktiven, gleichmäßigen und feinperligen Ausprägung.

Nase:

Die Aromatik zeigt sofort eine deutliche Pinot-Noir-Prägung und bewegt sich faszinierend zwischen roter und gelber Frucht. Zunächst treten Heidelbeere, rote Johannisbeere und Sauerkirsche hervor, die dem Wein eine lebendige, saftige Fruchtbasis verleihen. Gleichzeitig öffnen sich gelbfruchtige Nuancen von Birne, gelbem Apfel, Quitte und Mirabelle, wodurch ein spannendes Spiel zwischen frischer, heller Frucht und reifer Kernobst-Aromatik entsteht. Dahinter liegen feine autolytische Noten: ein Hauch Haselnuss und frisch gebackener Hefezopf mit Mandelglasur, sehr subtil und elegant eingebunden. Im Hintergrund erscheinen getrocknete Kräuter – Kerbel, Majoran und Melisse – die der Nase eine aromatische Frische verleihen. Mit etwas Luft gewinnt das Nussige zunehmend an Tiefe und verleiht dem Wein zusätzliche Komplexität. Insgesamt wirkt die Nase charakterstark und eigenständig, geprägt von diesem spannungsvollen Wechselspiel zwischen roter und gelber Frucht sowie einer klaren, eleganten Leichtigkeit.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Cava ausgewogen zwischen Frucht, einer charmant angedeuteten Süße und lebendiger Säure. Die Struktur bleibt schlank und rassig, gleichzeitig zeigt sich eine feine phenolische Haptik, die dem Wein Griff verleiht und am Gaumen einen zarten, pelzigen Eindruck hinterlässt. Daraus entwickelt sich eine salzige, leicht maritime Aromatik – Anklänge von Salzteig, Salzgebäck und Salzmandeln treten hervor, begleitet von einem ganz dezenten Ton gerösteter Rauchmandeln.
Die Frucht spiegelt die Nase wider und pendelt erneut zwischen roter und gelber Aromatik: Johannisbeere, Himbeere und Sauerkirsche treffen auf Apfel, Quitte und Birne. Zarte Bitterstoffe im Finale sorgen für zusätzliche Spannung und machen den Wein ausgesprochen animierend und trinkfreudig. Die Balance aus Frische, feiner Würze und salziger Länge verleiht ihm eine klare, appetitanregende Stilistik.