



Alta Alella

AUS Puput Rosé Pét-Nat, ungeschwefelt



2024, 750 ml



Spanien, Cava



PetNat



9930402128



Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt:

11,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Leberwurstbrot mit Cornichons

Quiche mit Lauch oder Zwiebeln

Mild gereifter Weichkäse mit frischem Baguette



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 04.01.2026

Farbe:

Leuchtendes Lachsrosé mit schimmerndem Glas und sehr feinperliger, langsam aufsteigender Perlage mittlerer Intensität.

Nase:

Sehr schöne, ruhige Reduktion mit einem klaren, leicht „schmutzigen“, bewusst hefigen Charakter, der sofort Charme und Tiefe vermittelt. Die Hefe zeigt sich nussig und differenziert, mit Anklängen von grüner Walnuss, Mandel und Macadamia. Dahinter entfaltet sich eine locker verwobene Fruchtmischung aus hellen und roten Nuancen: Weinbergpfirsich, Litschi und Birne stehen gleichberechtigt nebeneinander, bewusst nicht sortiert, fast spielerisch. Ergänzt wird das Bild von roter Johannisbeere und Himbeere sowie einem Hauch Cassis, wohl auch getragen von der Rebsortenvielfalt. Die Frucht bleibt dabei stets fein, nicht aufdringlich, vielmehr betörend, nonchalant und sehr zugänglich. Insgesamt wirkt der Wein leichtfüßig, unkompliziert und charmant, mit einem hefigen Kern, der ihn als entspannten, alltagstauglichen Schaumwein positioniert.

Gaumen:

Am Gaumen offen und füllend, mit einer zugänglichen, großzügigen Frucht und einer herzlichen, einladenden Textur. Der Wein zeigt Druck und Substanz, ohne jemals schwer oder überladen zu wirken. Er ist erfrischend und belebend, dabei bewusst nicht knochentrocken, sondern so balanciert, dass er ein sehr breites Publikum anspricht. Das hefige Element bleibt wohltuend präsent und verleiht dem Wein Wärme, Charme und Trinkfluss – ein unkomplizierter, ehrlicher Schaumwein, der einfach Freude macht, Glas für Glas.