Alta Alella

AUS Bruant Brut Nature, ungeschwefelt

2020, 1500 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402092

Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sommerlicher Blattsalat mit Pfirsich und Wildkräutern

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitronen-Thymian-Dressing und Macadamia

(Meeresfrüchte)

Gurkenkaltschale mit Dill und Schmand

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.12.2021

Info:

Degorgement 30.9.2021

Farbe:

Helles Strohgelb, grüne Reflexe, intensive Perlage

Nase:

Bruant besteht zu 100% aus Pansa blanca, die wir auch als Xarel-lo kennen. In der Nase besticht eine Note von geröstetem Graubrot mit reichlich Butter und Honig bestrichen. Ingwer und kandierte sowie gegrillte Ananas wirken herrlich ergänzend. Aprikosen, Mirabelle und unreife Banane halten sich dezent im Hintergrund. Gelbe Blüten und eine zarte maritime Brise sind als Randnotiz zu erwähnen. Das kurze Hefelager hat nur zarte Spuren hinterlassen. Er wirkt aufgeräumt, kalkig und klar.

Gaumen:

Bruant zeigt sich belebend und aufmunternd. Am Gaumen dominiert zunächst die aufbrausend aufschäumende Kohlensäure. Schnell löst sich dieses Gemenge am Gaumen aber auch wieder auf und öffnet die Bühne für die wesentlichen Dinge. Der Wein hinter der Kohlensäure ist rassig und schlank. Xarel-lo bringt per se wenig Aromapotenzial mit, hat aber dafür umso mehr Hang zu reichlich Mundgefühl. So wirkt er steinig, grasig und fast salzig. Dazu kommt retronasal ein Hauch von Banane wunderbar hervor, ohne Süße oder Üppigkeit vermitteln zu wollen. Diese Form der Banane wirkt grün, knackig und spannend. Im Nachhall dann wieder steinig und klar. Eine Nuance Kalk und Rauchigkeit setzt den Schlussakkord.