



Alta Alella

Laietà Gran Reserva Brut Nature



2020, 750 ml



Spanien, Cava



Cava



9930402123



Chardonnay, Xarello

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Auster Rockefeller Art

Tortilla mit Aioli und Jamón Ibérico

Venusmuscheln in einem Curry-Sud auf Fregola Sarda

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.04.2025

Info:

Die Cuvée basiert auf Pansa Blanca (Xarel-lo), Chardonnay und Pinot Noir). Die Reben stehen auf 100 – 220 Höhenmetern direkt am Mittelmeer. Alta Alella steht auf Sauló, einem sandigen Granitboden. Die Weine sind der Sonne entgegen nach Südosten orientiert.

Nach der Lese werden die besten Trauben für diesen Wein selektiert. Nur der Saftabzug völlig ohne Druck findet Verwendung, damit der Pinot Noir keine Farbspuren hinterlässt. Der Most wird dann im Stahltank vergoren und als Grundwein dann ohne Zugaben in die Flaschen zur zweiten Gärung geführt. Mindestens 30 Monate Reife stehen an bis zum Degorgement. In diesem Fall waren es ganze 45 Monate, die erst im Februar 2025 von der Hefe getrennt wurden.

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 taktangebend.

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.