



Mirgin Reserva Brut Nature

2021, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402125

Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Carpaccio von Gelber Bete mit Meerfenchel, Ziegenkäse-Creme und Kapern

Muschel-Risotto

Maishähnchenbrust gefüllt mit Garnele und grünem Spargel

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

Die Bodega Alta Alella liegt nur wenige Kilometer nördlich von Barcelona in der kleinen, küstennahen DO Alella. Die Weinberge reichen bis ans Mittelmeer und sind geprägt von sogenannten Sauló-Böden – ein lockeres, sandiges Granitgestein, das für exzellente Drainage sorgt und den Weinen ihre profunde Mineralik verleiht. Der 2021 Mirgin Reserva Brut Nature ist eine Cuvée aus der autochthonen Sorte Pansa Blanca, auch Xarel-lo genannt. Nach Handlese und schonender Pressung wurde der Grundwein temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren. Der zweite Gärprozess erfolgte nach der traditionellen Methode auf der Flasche mit mindestens 18 Monaten Hefelager. Ohne Dosage abgefüllt, zeigt sich dieser Schaumwein als kompromisslos trockener Brut Nature mit klarer Herkunft und mediterranem Charakter.

Farbe:

Helles Strohgelb mit silbernem Rand und steter Perlage.

Nase:

In der Nase performt der 2021 Mirgin Reserva Brut Nature von Alta Alella mit einer Melange aus Frucht, Terroir und Mineralik: zart zitrisch nach Pink Grapefruit und Noten nach grünem Kernobst, unterlegt vom Duft nach gerösteten Salzmandeln, etwas Hefegebäck und gestoßenen Austernschalen. Markante Nase mit distinktiver Meeresbrise und etwas weißem Pfirsich im Nachhall.

Mund:

Getragen vom cremigen Mousseux ist er am Gaumen offenherzig und einladend. Die Frucht ist balanciert durch die markant salinen Noten und die profunde Mineralik des Weines. Klar strukturiert mit präziser Säure wirkt er kühl und animierend. Zitrusfrucht, grüne Apfelschale, weiße Mandeln und florale Noten sind die aromatischen Marker. Schlank und fokussiert fließt er ins kräutrig-nussige Finale.