



Alta Alella

Laietà Rose Gran Reserva Brut Nature



2020, 750 ml



Spanien, Cava



Cava



9930402124



Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt:

12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Sashimi vom Lachs mit Wasabi, Zitronengel und Portulak

Pastete von Wild mit Feldsalat und Himbeeressig-Vinaigrette

Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan und karamellisierten

Pekannüssen



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 29.04.2025

Info:

Die Monastrell-(Mataro) 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 Trauben für 10 Stunden kalt mazeriert zur Aroma und Farbausbeute. 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 47 Monate, die erst im Februar 2025 von der Hefe getrennt wurden.

Farbe:

intensiv leuchtendes Granatapfel-Rosé mit hellen und orangen Reflexen. Seine Perlage ist von hoher Intensität und kleinen Bläschen. Das Mousseux schäumt aktiv auf und bleibt dann auf der Oberschicht für Minuten bestehen.

Nase:

In der Nase überzeugt dieser Cava Brut Nature nach 47 Monaten auf der Hefe und einem Degorgementdatum am 20. Februar 2025. Für mich zeigt er erstaunlich wenig Frucht für einen so intensivfarbigen Rosé, was ich sehr positiv empfinde. Die Nase glänzt durch Hagebutte, Granatapfel, rote Johannisbeere und reife Waldhimbeere. Ein Hauch Sauerkirsche sorgt für Frische und zusätzlichen Kontrast.

Er besticht durch hefige, elegante und typische Akzente. Die hefigen Nuancen zeigen sich in Mandelgebäck, Salzteig und frischem Hefezopf mit glasierten Mandeln. Die Frucht wird im Mantel von einer leichten, süßen Komponente. Weißer Pfeffer, Piment sowie Salbei und Oregano sorgen für markante Akzente darum herum. Der Rosé wirkt in sich kühl und zeugt von seinem kargen Boden.

Gaumen:

Am Gaumen kommt die Frucht in Verbindung mit einer leicht sahnigen, joghurtähnlichen Komponente. Das wirkt schmeichelnd und charmant und ergänzt sich auch gut mit dem aufsteigenden Mousseux am Gaumen. Die Säure ist wichtig, aber nicht der dominante Part am Gaumen. Die Frucht kann durchaus bestehen. Die markanten Aromen und würzigen Nuancen zeigen sich im Gaumen eher hintergründig. Er ist ausgewogen und harmonisch. Auch im Nachhinein kommt die Frucht vor allem durch Hagebutte und Waldhimbeere zum Vorschein.