

 **Vins El Cep**

L'Alzinar, Brut Nature Reserva

 2022, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930005016

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Frisches Bauernbrot mit gesalzener Butter und rohen Mandeln

Artischocken, schlicht gekocht, mit Zitrone, Olivenöl und Schmand

Omelette aux fines herbes mit Kräutern



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.01.2026

Info:

Ein toller Klassiker im Einstieg. Die traditionellen Rebsorten kommen hier zusammen. 50% Xarel-lo sowie je 25 Macabeo und Parellada. Auch hier kommen verschiedene Parzellen zum Einsatz, die teilweise bereits 1958 angelegt wurden.

2022 stellt einen Rekotrd auf. Nie wurden Reben hier früher geerntet. Bereit sam 1. August wurden die Pinot Noirs geholt. Die Trockenheit im Verlauf des Jahres resultierte in knapp 25% Ertragsverlust.

Fermentation des Grundweines findet im Stahltank statt. Nach der zweiten Gärung darf der Wein mindestens 30 Monate auf der Hefe reifen.

Farbe:

Leuchtend blasses Gelb mit hellen, grünlichen Reflexen und sehr gleichmäßiger Perlage mittlerer Körnung.

Nase:

Zu Beginn aktiv und kraftvoll, mit klarer reduktiver Prägung. Saline Anklänge und eine ausgeprägt maritime Aromatik von Austernschale, Gischt, frischer Alge und Meeresbrise bestimmen das Bild. Dazu ein vielschichtiges, herbales Spektrum: getrocknete Wildkräuter, Heu, getrocknete Blumen, gelbe und weiße Blüten, Zitronenthymian, Melisse, Zitronenkresse und Minze – frisch wie getrocknet gleichermaßen präsent. Ergänzt wird dies durch salzige Teignoten, frisch gehackte Mandeln, Mandelzopf sowie eine sehr feine, elegante und zurückhaltende Frucht von Grapefruit, Nashi-Birne und weißem Pfirsich.

Gaumen:

Ganz im Stil eines kompromisslosen Brut Nature zeigt sich der Wein ausdrucksstark, karg und präzise. Schlank und rassig gebaut, mit klarer mineralischer, kalkiger, fast kreidiger Struktur, vollkommen trocken und ohne jeden Fruchtfokus. Die lange Hefelagerung verleiht Spannung und Tiefe, ohne Breite zu erzeugen. Würzig-kernige Noten

von Artischocke, Fenchelkraut, Fenchelsamen und Koriandersamen treten hervor, getragen von einer frischen, ätherischen Brise. Das salzige, mineralische Gerüst bringt einen feinen Bitterton mit, der sehr angenehm, animierend und appetitanregend wirkt.