

L'Alzinar, Brut Nature Reserva

 2021, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930005013

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Bunter Tomatensalat mit Basilikum-Vinaigrette und Burrata
In Orange gegarter Fenchel mit Pecorino, Apfel und geriebenem
Fenchel

Gegrillter Kalmar mit mediterranem Grillgemüse und Thymian-
Knoblauch-Baguette

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.07.2024

Info:

Xarel-lo dominiert diese Cuvée mit 50%. Je 25% steuern Macabeo und Parellada zur Vollendung des Cava bei.

Die Reben stehen in drei verschiedenen Parzellen mit reichlich alten Reben, die zwischen 1958 und 1990 gesetzt wurden. Die Böden sind sehr variabel mit guter Drainage. Feuerstein und Kalk dominieren im Untergrund.

Bei sehr niedrigem Druck auf der Presse werden nur 50% extrahiert. Die Vergärung findet im Stahltank statt. Auf der Hefe darf der Brut Nature dann für mindestens 24 Monate reifen.

Er weist Analysewerte von 6,2g/l Säure und 0,5g/l Restzucker aus.

Farbe:

Silbrig glänzendes Zitronengelb mit hellen Reflexen bei sehr feiner Perlage von gleichmäßiger Taktung

Nase:

Die Nase zeigt reichlich Hinterlassenschaften der Kreide, dafür aber etwas weniger Hefe-Nuancen. Weizengras, Kerbel und Zitronenthymian wirken dominant. Petersilie und Minze folgen neben Koriander. Eleganz zeigt er uns durch Jasminblüten und Orchideen. Apfel und Birne kommen in allen Facetten zum Einsatz. Bratapfel mit Zimt und Marzipan als auch Tarte Tatin. Abrieb von Meyer-Zitrone und Grapefruitsaft sowie Mandarinenhaut liefern herbe und frische Akzente gleichermaßen. Nussige Aromen gibt er durch geröstete Pinienkerne und Mandelsplitter preis.

Gaumen:

Ein Klassiker. Cava pur. Am haftet er direkt an und streckt sich in die Länge. Viel Grip verbindet sich mit Mineralität und knackiger Säure. Er zeichnet sich durch wenig Schmelz aus und ist ein eher rassiger Vertreter. Knochentrocken und linear. Salzig und mineralisch. Retronasal kommen reichlich maritime Aromen zum Vorschein. Dies gepaart mit seiner rassigen Frucht und der Säurestruktur ist ein Genuss. Animation und Trinkfluss pur. Vorne raus fordert das und besänftigt im Abgang die komplexeren Gemüter.