Alta Alella

Laietà Rose Gran Reserva Brut Nature

2021, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402133

Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lamm-Tajine mit getrockneten Aprikosen, Mandeln und Ras el Hanout

Maishähnchen mit Harissa, Zitronenkonfit und Koriander

Lachs auf der Haut gebraten mit Miso-Marinade und verbranntem Lauch

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 20.03.2026

Info:

Die Laieta Rosé Gran Reserva basiert zu 100% auf Monastrell – hier auch Mataro genannt.. Die Reben stehen auf 100-220 Höhenmetern und sind nach Südosten exponiert.

Zunächst wird für zehn Stunden kalt mazeriert, um die Farbe einzustellen. Im Jahrgang 2021 wurde zu 100% im Stahltank vergoren und der Wein wird einer Reife unter der Hefe für satte 46 Monate unterzogen. Trocken ausgebaut mit klaren 0 g/l Dosage.

Alle drei Rebsorten werden gesondert vinifiziert und dies bei kontrollierten 15°C.

Farbe:

Leuchtend dunkles Lachs-Rosé mit gleichmäßiger, lebendiger Perlage.

Nase:

Die Aromatik zeigt sich tiefgründig und vielschichtig, getragen von einer spannenden Balance aus Frucht, Würze und Autolyse. Waldhimbeere, Hagebutte und roter Apfel bilden das fruchtige Fundament, ergänzt durch diese prägnante, leicht gerbstoffige Note von frisch geschälter Apfelschale, die sofort Assoziationen an Textur und Grip weckt. Dazu gesellen sich würzige Nuancen von weißem Pfeffer, Majoran und Piment, die dem Wein eine kühle, fast ätherische Spannung verleihen. Frische Kräuter wie Melisse, Kerbel und Estragon sorgen für zusätzliche Frische und aromatische Präzision.

Im Hintergrund entfaltet sich eine brotig-teigige Tiefe, die an warmen Pfirsichkuchen und Tarte Tatin erinnert – karamellisiertes Kernobst trifft auf feine Hefenoten. Abgerundet wird das Ganze durch eine steinige, kühle Mineralität mit maritimen Anklängen von Austernschale, die dem Duftbild Klarheit und Zug verleiht.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Schaumwein unmittelbar präsent, kühl und präzise, mit einer feinen, animierenden Mousseux. Die Frucht tritt markant auf, ohne jemals dominant zu wirken, und steht in einem spannungsgeladenen Wechselspiel mit den feinen Bitterstoffen und der lebendigen Säurestruktur. Gerade diese Haptik – das Zusammenspiel aus Frische, Grip und mineralischer Dichte – verleiht dem Wein seine charakteristische Tiefe.

Die Textur lebt von Kontrasten: Frucht gegen Würze, Säure gegen feine Gerbstoffe, Leichtigkeit gegen Substanz. Dabei bleibt alles jederzeit harmonisch und kontrolliert, nie laut, sondern getragen von Eleganz und Präzision. Im Nachhall treten die würzigen und kräutrigen Komponenten wieder stärker hervor, begleitet von einer salinen, leicht herben Note, die lange nachklingt und den Wein als zeitlosen, stilistisch sehr klar definierten Schaumwein positioniert.