Alta Alella

Mirgin Rose Reserva Brut Nature

2022, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402141

Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Flammkuchen mit Crème fraîche, roten Zwiebeln und Speck –

Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Petersilie und etwas Zitrone –

Maishähnchen aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 19.08.2026

Info:

Der Mirgin Rosé entstammt eine dem Mittelmeer sehr nah gelegenen und exponierten Lage. Die Reben wachsen auf dem dort anzutreffenden Boden Sauló, ein sandiger, verwitterter Granitboden. Sonne und Wind agieren täglich miteinander. Ganze 37 Monate reift er nach der Flaschengärung, die ohne zusätzlichen Zucker stattfand auf der Hefe.

Kurz vor dem Sommer degorgiert, ist er aktuell auf der frischen Seite zu finden.

Farbe:

Leuchtendes Lachsrosé mit zart orangefarbenen Reflexen, einer sehr gleichmäßigen Perlage und einem zunächst lebhaft aufschäumenden Mousseux.

Nase:

In der Nase zeigt sich der Mirgin Rosé angenehm zurückhaltend und ausgesprochen harmonisch. Die Frucht drängt sich zu keinem Zeitpunkt in den Vordergrund, sondern fügt sich weich und selbstverständlich in das Gesamtbild ein. Hagebutte bildet dabei zunehmend den aromatischen Mittelpunkt, begleitet von roter Johannisbeere, Süßkirsche und feiner Walderdbeere. Gerade mit etwas Luft gewinnt die Hagebutte deutlich an Kontur und verleiht dem Wein eine leicht herbe, gleichzeitig charmante Fruchtigkeit. Dazu gesellt sich eine vielschichtige Würze aus Piment, Wacholder und einer sehr feinen Spur Nelke. Frischere, grüne Akzente von Zitronengras, Kerbel, Petersilie und Zitronenthymian sorgen für einen dezenten Gegenpol. Dahinter entwickelt sich eine angenehm nussige Ebene mit gerösteter Mandel, frisch geschnittener Macadamianuss und Haselnuss. Diese geht beinahe fließend in brotige Noten von Sauerteig und leicht gerösteter Brotkruste über, ohne dabei schwer oder dominant zu werden. Im Hintergrund finden sich schließlich frisch geschnittenes Brot und ein feiner floraler Anflug von Orangenblüte. Insgesamt eine sehr ausgewogene Nase, bei der Frucht, Würze, Nussigkeit und die brotigen Komponenten des Hefelagers ausgesprochen harmonisch ineinandergreifen.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich genau diese Harmonie fort. Die Säure wirkt erstaunlich moderat und weich, während die Kohlensäure dem Wein einen feinen Schmelz und eine geschmeidige Textur verleiht. Auch hier steht keine einzelne Komponente im Vordergrund: Frucht und Nussigkeit greifen ineinander, die roten Fruchtnoten bleiben präsent, ohne den Wein fruchtbetont erscheinen zu lassen. Er wirkt weich, rund und ausgesprochen zugänglich, weniger von Rasse und straffer Säurespannung als vielmehr von Balance, Charme und Eleganz getragen. Trotz seiner sanften Art besitzt er eine schöne aromatische Intensität und verliert dabei nie seine Leichtigkeit. Zarte Bitterstoffe setzen zum Finale einen wichtigen Kontrapunkt, geben etwas Griff und animieren unmittelbar zum nächsten Schluck. Ein sehr charmanter, feingliedriger Rosé-Schaumwein, dessen Stärke weniger in großer Spannung oder kompromissloser Präzision liegt, sondern in seiner Ausgewogenheit, seiner weichen Textur und dem harmonischen Zusammenspiel aus Frucht, Nussigkeit und subtiler Würze.