Alta Alella

Laietà Gran Reserva Brut Nature

2021, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402130

Chardonnay, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Jakobsmuschel | Blumenkohl | braune Butter | Haselnuss

Geflügelballotine | Aprikose | Jus mit orientalischen Gewürzen

Kalbsbries | Tarte Tatin von der Birne | leichter Jus

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 17.03.2026

Info:

Die Laieta Gran Reserva basiert auf Xarel-lo, Chardonnay und Pinot Noir. Die Reben stehen auf 100-220 Höhenmetern und sind nach Südosten exponiert.

Im Jahrgang 2021 wurde zu 100% im Stahltank vergoren und der Wein wird einer Reife unter der Hefe für satte 44 Monate unterzogen. Trocken ausgebaut mit klaren 0 g/l Dosage.

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

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen und einer sehr feinen, gleichmäßig aufsteigenden, nahezu cremig wirkenden Perlage.

Nase:

Die Nase zeigt sich intensiv, warm und einladend, getragen von einer großzügigen gelben Frucht zwischen Mandarine, Kaki, Mirabelle und reifer Aprikose. Dahinter entfaltet sich eine dichte, würzige Tiefe mit Anklängen von eingelegter Birne, Birnenkompott sowie einem vielschichtigen Gewürzspektrum aus Nelke, Kardamom, Zimt und Koriander. Die Aromatik wirkt dabei nicht schwer, sondern elegant geführt und präzise verwoben. Mit etwas Luft öffnet sich der Wein weiter in Richtung feines Gebäck – Aprikosentarte, Tarte Tatin, Mürbeteig – und verbindet diese warmen, leicht süßlich anmutenden Eindrücke mit einer subtil salzigen, maritimen Frische. Die Herkunft aus Küstennähe und das lange Hefelager sind deutlich spürbar und verleihen der Nase Tiefe, Komplexität und einen leicht kühlen, mineralisch unterlegten Zug.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Cava ausgesprochen ausdrucksstark und gleichzeitig fein austariert. Die intensive Aromatik der Nase setzt sich nahtlos fort, getragen von einem cremigen, schmelzigen Mousseux, das jedoch nie breit wirkt, sondern präzise geführt ist. Dem gegenüber steht eine markante, karge Mineralität, die sich in einem salzigen,

leicht rauen, steinigen Eindruck äußert und dem Wein Struktur sowie Spannung verleiht. Die Textur bleibt bewusst auf der trockenen, geradlinigen Seite, mit nur zurückhaltendem Schmelz und feinem, subtil eingebundenem Gerbstoff. Diese Kombination aus Cremigkeit und mineralischer Strenge erzeugt eine klare, fast architektonische Balance. Im Nachhall dominieren erneut die würzigen Noten – Nelke, Zimt, Kardamom – sowie die Anklänge von eingelegten Früchten, getragen von einer anhaltenden, salzigen Frische.