

 **Alta Alella**

Mirgin Opus, Paratge Qualificat Vallcirera Brut Nature

 , 750 ml

 Spain,



 9930402129



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Geschmorte Poularde mit Zitronenthymian und Kartoffel-Oliven-Püree

Orangenfenchel mit Walnuss und Ricotta

24 Monate alter Gruyere

Tasting review

by Marian Henß on 02.01.2026

Die Inhaberfamilie von Alta Alella hatte bereits vor der Gründung des Weingutes im Jahre 1991 reichlich Erfahrung im Weinbau in den Gebieten Priorat, Rioja, Ribera del Duero und Frankreich gesammelt. Im gleichen Jahr wurden alte Weinberge gekauft, verschiedene neue angelegt und das alte Gutsgebäude renoviert. Im Weinberg setzte man von Anfang an auf ökologischen Anbau. Selbstverständlich wird manuell und in kleinen Kisten gelesen, ein Prozess den sich nur einige wenige Cava Spitzenproduzenten leisten. Alle Flaschen werden von Hand gerüttelt und ohne Dosage abgefüllt. Die geringe verbleibende Restzuckermenge kommt vom Lesegut und entspricht der Qualifikation Brut Nature.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen. Sehr langsame, gleichmäßige Perlage mittlerer Körnung, fein aufschäumend.

Nase:

In der Nase klar geprägt von Reife und Autolyse, dabei äußerst präzise und integriert. Gelbe Frucht steht im Zentrum: gegrillte Ananas, ein Hauch gegrillter Mais, dazu Pfirsich, Birne und leicht kantige Quitte. Frische Spannung kommt über den Abrieb von Kaffir-Limette. Darüber legt sich ein vielschichtiges, kräuteriges Bild mit Minze, Eukalyptus und Zitronengras, ergänzt durch einen feinen Hauch Zitronenthymian. Alles wirkt sehr ruhig, elegant und perfekt eingebunden – nichts drängt sich in den Vordergrund, der Eindruck ist vor allem Balance und innere Ordnung.

Gaumen:

Am Gaumen kraftvoll und rassig, sehr kompakt gebaut. Die Säure ist spitz gezogen, lebendig und enorm animierend. Der Brut Nature-Stil zeigt sich kompromisslos trocken und schafft Raum für Mineralität, Charakter und Terroir, während Frucht bewusst in den Hintergrund tritt. Die Perlage wirkt wie aufgereiht an einer Schnur, getragen von herbalen, ätherischen und kräuterigen Noten. Die kalkige Mineralität prägt den Mittel- und Nachhall, begleitet von einem kühlen, frischen Kräutereindruck. Die Hefe bleibt dezent, gibt nur einen leichten Schmelz, ohne die karge, präzise Stilistik zu überlagern. Entscheidend ist hier die Kargheit der Einzellage – sie verleiht dem Wein Eleganz, Finesse und eine überraschende Leichtigkeit.