



Alta Alella

Laietà Rose Gran Reserva *Brut Nature*



, 750 ml



Spain,



9930402124



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Marian Henß

Sashimi vom Lachs mit Wasabi, Zitronengel und Portulak

Pastete von Wild mit Feldsalat und Himbeeressig-Vinaigrette

Gebratene Kräuterseitlinge mit Parmesan und karamellisierten

Pekannüssen



Tasting review

by Marian Henß on 29.04.2025

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:

intensiv leuchtendes Granatapfel-Rosé mit hellen und orangen Reflexen. Seine Perlage ist von hoher Intensität und kleinen Bläschen. Das Mousseux schäumt aktiv auf und bleibt dann auf der Oberschicht für Minuten bestehen.

Nase:

In der Nase überzeugt dieser Cava Brut Nature nach 47 Monaten auf der Hefe und einem Degorgementdatum am 20. Februar 2025. Für mich zeigt er erstaunlich wenig Frucht für einen so intensivfarbigen Rosé, was ich sehr positiv empfinde. Die Nase glänzt durch Hagebutte, Granatapfel, rote Johannisbeere und reife Waldhimbeere. Ein Hauch Sauerkirsche sorgt für Frische und zusätzlichen Kontrast.

Er besticht durch hefige, elegante und typische Akzente. Die hefigen Nuancen zeigen sich in Mandelgebäck, Salzteig und frischem Hefezopf mit glasierten Mandeln. Die Frucht wird im Mantel von einer leichten, süßen Komponente. Weißer Pfeffer, Piment sowie Salbei und Oregano sorgen für markante Akzente darum herum. Der Rosé wirkt in sich kühl und zeugt von seinem kargen Boden.

Gaumen:

Am Gaumen kommt die Frucht in Verbindung mit einer leicht sahnigen, joghurtähnlichen Komponente. Das wirkt schmeichelnd und charmant und ergänzt sich auch gut mit dem aufsteigenden Mousseux am Gaumen. Die Säure ist wichtig, aber nicht der dominante Part am Gaumen. Die Frucht kann durchaus bestehen. Die markanten Aromen und würzigen Nuancen zeigen sich im Gaumen eher hintergründig. Er ist ausgewogen und harmonisch. Auch im Nachhinein kommt die Frucht vor allem durch Hagebutte und Waldhimbeere zum Vorschein.