Alta Alella

Bruant Brut Nature, ungeschwefelt

, 750 ml

Spain,

9930402122

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Linguine mit Carbonara und mit Pancetta

Im Ofen gebackener Feta mit mediterranem Gemüse

Getoastetes Brioche mit Anchovis, Paprikamarmelade und Olivenöl

Tasting review

by Marian Henß on 15.04.2025

Info:

Der Cava wird aus Pansa Blanca (Xarel-lo) gewonnen. Die Reben stehen direkt am Mittelmeer auf sandigen Granitböden in einer Höhe von 100 – 220m.

Unter Anwendung der Methode Ancestrale beginnt der Most zu gären und beendet diesen Prozess in den Flaschen. 15 – 24 Monate Reife auf der Hefe folgen.

Farbe:

Leuchtendes, helles Strohgelb, durchzogen von goldenen Reflexen. Die Perlage zeigt sich zurückhaltend, doch lebendig und kleinteilig

Nase:

Die Nase öffnet sich mit einem komplexen Spannungsbogen aus Hefe, gelber Frucht, Gebäck und Nussigkeit. Es duftet nach Hefegebäck, Butterscotch, Mürbeteig, flankiert von Aprikose, Mirabelle, Pfirsich und Khaki. Würzige Akzente wie Zimt, weißer Pfeffer und ein Hauch Pflaume runden die Frucht ab. Nussige Noten von Mandeln, Cashew, sowie getrocknete mediterrane Kräuter – Salbei, Thymian, Oregano – verleihen Tiefe. Der Eindruck ist durchweg kreidig bis kalkig, fein und präzise strukturiert.

Im Vergleich zu anderen Cavas wirkt dieses Exemplar weniger zitrisch, dafür gelbfruchtiger, mit mehr Volumen und einem auf Birne basierten, breiteren Profil. Trotz traditioneller Machart ist seine Aromatik eigenständig: gegrillte Ananas, unreife grüne Mango, Mirabelle – alles bleibt hell, transparent und elegant.

Gaumen:

Die Kohlensäure packt gezielt zu, bringt Frische und Struktur. Die Mineralität ist präzise und kreidig, jedoch nicht laut – sondern präsent, markant und stilvoll zurückgenommen. Der Wein bleibt schlank, rassig, animierend – getragen von einer balancierten Spannung zwischen gelber Frucht, Säure und Mineralik.

Im Hintergrund offenbaren sich helle Nussnoten – Mandeln, Kirschkerne, Haselnüsse – sowie zarte Anklänge von Linden- und Apfelblüten. Die mediterrane Würze bleibt subtil und strukturell wirksam.

Finesse und breite Zugänglichkeit sind klare Stärken dieses Schaumweins. Er zeigt viel Charakter, bleibt dabei aber charmant, klar und anregend.