

 **Vins El Cep**

L'Alzinar, Brut Nature Reserva

 , 750 ml

 **Spain,**



 **9930005016**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Marian Henß

Frisches Bauernbrot mit gesalzener Butter und rohen Mandeln

Artischocken, schlicht gekocht, mit Zitrone, Olivenöl und Schmand

Omelette aux fines herbes mit Kräutern



Tasting review

by Marian Henß on 05.01.2026

Der Geburtsort des Weinguts ist Can Llopart de les Alzines, ein historisches Anwesen in Espiells aus dem Jahr 1499. Die vier Familien Carreras, Esteve, Masana und Parera schlossen sich 1980 zusammen um Vins El Cep zu gründen. Die Weinberge auf den Hängen der Anoia umfassen sowohl autochtone als auch internationale Sorten. Seit 2003 verfolgt Vins El Cep konsequent die perfekte Balance zwischen Naturrespekt und Weinqualität. Als Pionier ist "El Claror" die weltweit erste biodynamisch erzeugte Cava.

Farbe:

Leuchtend blasses Gelb mit hellen, grünlichen Reflexen und sehr gleichmäßiger Perlage mittlerer Körnung.

Nase:

Zu Beginn aktiv und kraftvoll, mit klarer reduktiver Prägung. Saline Anklänge und eine ausgeprägt maritime Aromatik von Austernschale, Gischt, frischer Alge und Meeresbrise bestimmen das Bild. Dazu ein vielschichtiges, herbales Spektrum: getrocknete Wildkräuter, Heu, getrocknete Blumen, gelbe und weiße Blüten, Zitronenthymian, Melisse, Zitronenkresse und Minze – frisch wie getrocknet gleichermaßen präsent. Ergänzt wird dies durch salzige Teignoten, frisch gehackte Mandeln, Mandelzopf sowie eine sehr feine, elegante und zurückhaltende Frucht von Grapefruit, Nashi-Birne und weißem Pfirsich.

Gaumen:

Ganz im Stil eines kompromisslosen Brut Nature zeigt sich der Wein ausdrucksstark, karg und präzise. Schlank und rassig gebaut, mit klarer mineralischer, kalkiger, fast kreidiger Struktur, vollkommen trocken und ohne jeden Fruchtfokus. Die lange Hefelagerung verleiht Spannung und Tiefe, ohne Breite zu erzeugen. Würzig-kernige Noten von Artischocke, Fenchelkraut, Fenchelsamen und Koriandersamen treten hervor, getragen von einer frischen, ätherischen Brise. Das salzige, mineralische Gerüst bringt einen feinen Bitterton mit, der sehr angenehm, animierend und appetitanregend wirkt.