Alta Alella

Mirgin Opus, Paratge Qualificat Vallcirera Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930402132

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Maispoularde mit Zitronenthymian, jungem Gemüse und leichter Mandelbutter

Venusmuscheln in Weißwein, Knoblauch und Petersilie mit geröstetem Sauerteigbrot

Gebratene Mai-Rübchen mit Zitronenabrieb, grünen Kräutern und gerösteten Mandeln

Tasting review

by Marian Henß on 12.03.2026

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:

Saftiges Zitronengelb mit grünlichen Reflexen und mittlerer, eher grobkörniger Perlage, die ruhig und gleichmäßig im Glas aufsteigt.

Nase:

Die Aromatik zeigt sich zunächst deutlich von der mineralischen Seite geprägt und transportiert sofort diesen typischen, kalkig-salzigen Charakter hochwertiger spanischer Schaumweine. Frisch geriebene Mandeln und Mandelblüten stehen am Anfang und verleihen der Nase eine helle, fein nussige Note. Dazu gesellen sich gelbe und helle Fruchtanklänge, vor allem Apfel und ein Hauch Orange, die eher duftig und leicht wirken als fruchtbetont. Dahinter öffnen sich subtile Nuancen von Nashibirne, Bratapfel und frischer Mirabelle, begleitet von einem feinen Zitrusakzent, der an Bergamottenabrieb erinnert.

Besonders prägend ist die maritime, salzige Dimension: Austernschale, kalkiger Stein und eine leichte Note von Salzgebäck verleihen der Nase eine kühle, fast windige Frische. Im Hintergrund entwickeln sich zudem zarte Kräuternoten, die dem Wein zusätzliche Spannung geben und ihm eine elegante, kontrastreiche Aromatik verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Cava aus dem kühlen Jahrgang 2021 schlank, präzise und von einer animierenden Frische getragen. Das Mousseux wirkt bewusst zurückhaltend und verleiht dem Wein weniger Cremigkeit als vielmehr Struktur und Energie. Der Auftakt ist straff und rassig, mit einer klaren, kalkig-mineralischen Linie, die sich über den gesamten Gaumen zieht.

Im mittleren Gaumen baut der Wein Druck auf, allerdings nicht über Konzentration, sondern über Spannung und Präzision. Die Frucht bleibt dezent im Hintergrund und erinnert erneut an helle Apfelnoten, Mirabelle und einen Hauch Zitrus, während die salzige Mineralität und die feine Kräuterwürze den Ton angeben. Insgesamt wirkt der Wein elegant, kühl und fordernd, geprägt von Finesse und einer lebendigen, fast schnappenden Frische, die ihn zu einem ausgesprochen vielseitigen Speisenbegleiter macht.