Alta Alella

Mirgin Reserva Brut Nature

, 1500 ml

Spain,

9930402135

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Thomas Götz

Paella bzw. Reispfanne

Tasting review

by Thomas Götz on 08.04.2026

Informationen zum Wein
Art Laietà ist einer der wenigen Cava-Erzeuger der Spitzenklasse, die sich außerhalb der Region Penedès befinden. Das Weingut liegt in der Region Alella, in einem Naturpark am Mittelmeer und in Sichtweite von Barcelona. Eine Besonderheit der Region ist der Granitsandboden „Sauló“, der den Weinen eine pfiffige Säure und niedrige pH-Werte verleiht. Die Mirgin Reserva 2022 ist aus der Hauptrebsorte Pansa Blanca (Xarel.lo) gekeltert und enthält zudem Macabeo und Parellada. Klassischer könnte die Cuvée für einen Cava nicht sein. Sie kommt auf 35 Monate Hefelager und wurde mit Zero Dosage abgefüllt. Die Trauben stammen aus biologischem Anbau. Das Weingut Art Laietà ist zudem dafür bekannt, mit äußerst wenig oder ohne Schwefelzugabe zu arbeiten.
Farbe:
Dieser Cava hat eine hellgoldene Farbe

Nase:
und präsentiert sich in der Nase äußerst frisch — mit zitrischen Noten und an Mandeln erinnernde Aromen.

Gaumen:
Der Auftakt am Gaumen zeigt eine feine Perlage und seidig-cremige Textur. Aromatisch treten saftiger gelber Apfel und weiße Blüten hervor. Die vom Hefelager resultierenden Teig- und Röstaromen halten sich hingegen im Hintergrund, sie tragen zur Komplexität bei, dominieren aber keineswegs. Vor allem aber ist dieser Cava mineralisch und geradlinig, und das saline Finish trägt zu viel Eigenständigkeit bei — so wie alle Schaumweine von Art Laietà stets eine ganz eigene Persönlichkeit haben. Dazu haben wir hier einen Cava Brut Nature. Da die Grundweine im mediterranen Katalonien weniger Säure als etwa in der Champagne haben, benötigt man keine Dosage als Ausgleich. Auch deshalb wirkt dieser Schaumwein sehr authentisch und direkt.