



Alta Alella

Mirgin Reserva Brut Nature



, 1500 ml



Spain,



9930402118



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Apéritif mit Salzmandeln und grünen Oliven (vegan)

Gebratene Jakobsmuscheln auf Algensalat

Kalbstartar mit Sardellencreme, Kapern und Petersilie



Tasting review

by Christina Hilker on 02.06.2024

Infos zum Cava:

Pansa Blanca (Xarel-lo), Macabeu und Parellada wurden im Stahltank vergoren, der Most wurde dann für die zweite Gärung in der Flasche für mindesten 20 Monate auf der Hefe vergoren und kam ohne Dosage direkt auf den Markt.

Farbe/Aussehen:

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen und breitgestreutem Mousseux.

Nase:

Der 2020er Alta Alella Mirgin Brut Nature Reserva zeigt einen intensiven Duft, von Mandeln, Hefe, Rauch und Meersalz. Mit etwas Sauerstoff gesellen sich fruchtige Aromen von Birne, Zitrus, Quitte und Apfel hinzu. Ein unaufgeregter, sehr präziser und markanter Duft.

Gaumen:

Zitrisch, salzig, erfrischend, mit anregender Perlage und kalkigen Einflüssen regt er den Gaumen an und fordert die Begleitung von Speisen ein, die er vortrefflich mit seiner würzigen und mineralischen Stilistik abrundet.