

Vins El Cep

Clos Gelida 4 Heretats, Brut Nature Gran Reserva

 , 750 ml

 Spain,



 9930005017



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Steinbutt mit Beurre blanc und cremigem Kohlrabi

Gebratenes Kalbsbries in kräftiger Rahmsauce mit Morcheln

Sautierte Supreme von der Maispoularde mit Nussbutter und Trüffel-

Kartoffel-Galette

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:

Leuchtendes Zitronen- bis Strohgelb mit grün schimmernden Reflexen, sehr rasante, aktive und zugleich gleichmäßige, persistent aufsteigende Perlage mit immer wiederkehrendem Mousseux.

Nase:

Die Hefe steht klar im Vordergrund und prägt den ersten Eindruck deutlich. Durch die lange Reife als Gran Reserva (mindestens 30 Monate auf der Hefe) zeigt sich eine außergewöhnliche aromatische Dichte und Tiefe. Kalkiger Untergrund bildet die Basis, darüber viel Kreide, Brioche, Austernschale und Anklänge von Butterscotch-Plätzchen. Dazu salziger Teig, frisch gebacken, sowie frische Hefe, in Wasser gelöst. Nussige Komponenten von gehackten Mandeln, Haselnüssen und frisch geriebener Macadamia-Nuss. Die Frucht bleibt bewusst zurückhaltend mit Nuancen von Khaki, weißem Pfirsich und gelbem Apfel. Kräutrige Akzente erinnern an getrockneten Majoran, Salbei und Thymian, ergänzt durch weißen Pfeffer, Piment und einen Hauch Fenchel.

Gaumen:

Als kompromissloser Brut Nature vollkommen trocken, klar und präzise. Mineralisch, steinig, kalkig und karg im Kern, dabei ausgesprochen ausgewogen und harmonisch balanciert. Die Frucht bleibt subtil, während kräutrige, maritime und salzige Noten sehr präsent, aber fein dosiert wirken. Große Stärke ist die Textur: Fülle, Haptik und mineralische Spannung stehen im Vordergrund. Aromatisch zurückhaltend, im Mundgefühl jedoch kraftvoll und tief, mit hoher Intensität und nachhaltigem Eindruck. Ein Schaumwein mit klarer kulinarischer Ausrichtung, deutlich jenseits des klassischen Aperitifs.