

 **Vins El Cep**

L'Alzinar, Brut Nature Reserva

 , 750 ml

 **Spain,**



 9930005013



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Bunter Tomatensalat mit Basilikum-Vinaigrette und Burrata

In Orange gegarter Fenchel mit Pecorino, Apfel und geriebenem
Fenchel

Gegrillter Kalmar mit mediterranem Grillgemüse und Thymian-
Knoblauch-Baguette

Tasting review

by Marian Henß on 21.07.2024

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:

Silbrig glänzendes Zitronengelb mit hellen Reflexen bei sehr feiner Perlage von gleichmäßiger Taktung

Nase:

Die Nase zeigt reichlich Hinterlassenschaften der Kreide, dafür aber etwas weniger Hefe-Nuancen. Weizengras, Kerbel und Zitronenthymian wirken dominant. Petersilie und Minze folgen neben Koriander. Eleganz zeigt er uns durch Jasminblüten und Orchideen. Apfel und Birne kommen in allen Facetten zum Einsatz. Bratapfel mit Zimt und Marzipan als auch Tarte Tatin. Abrieb von Meyer-Zitrone und Grapefruitsaft sowie Mandarinhaut liefern herbe und frische Akzente gleichermaßen. Nussige Aromen gibt er durch geröstete Pinienkerne und Mandelsplitter preis.

Gaumen:

Ein Klassiker. Cava pur. Am haftet er direkt an und streckt sich in die Länge. Viel Grip verbindet sich mit Mineralität und knackiger Säure. Er zeichnet sich durch wenig Schmelz aus und ist ein eher rassiger Vertreter. Knochentrocken und linear. Salzig und mineralisch. Retronasal kommen reichlich maritime Aromen zum Vorschein. Dies gepaart mit seiner rassigen Frucht und der Säurestruktur ist ein Genuss. Animation und Trinkfluss pur. Vorne raus fordert das und besänftigt im Abgang die komplexeren Gemüter.