Alta Alella

Laietà Rose Gran Reserva Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930402133

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Lamm-Tajine mit getrockneten Aprikosen, Mandeln und Ras el Hanout

Maishähnchen mit Harissa, Zitronenkonfit und Koriander

Lachs auf der Haut gebraten mit Miso-Marinade und verbranntem Lauch

Tasting review

by Marian Henß on 20.03.2026

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:

Leuchtend dunkles Lachs-Rosé mit gleichmäßiger, lebendiger Perlage.

Nase:

Die Aromatik zeigt sich tiefgründig und vielschichtig, getragen von einer spannenden Balance aus Frucht, Würze und Autolyse. Waldhimbeere, Hagebutte und roter Apfel bilden das fruchtige Fundament, ergänzt durch diese prägnante, leicht gerbstoffige Note von frisch geschälter Apfelschale, die sofort Assoziationen an Textur und Grip weckt. Dazu gesellen sich würzige Nuancen von weißem Pfeffer, Majoran und Piment, die dem Wein eine kühle, fast ätherische Spannung verleihen. Frische Kräuter wie Melisse, Kerbel und Estragon sorgen für zusätzliche Frische und aromatische Präzision.

Im Hintergrund entfaltet sich eine brotig-teigige Tiefe, die an warmen Pfirsichkuchen und Tarte Tatin erinnert – karamellisiertes Kernobst trifft auf feine Hefenoten. Abgerundet wird das Ganze durch eine steinige, kühle Mineralität mit maritimen Anklängen von Austernschale, die dem Duftbild Klarheit und Zug verleiht.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Schaumwein unmittelbar präsent, kühl und präzise, mit einer feinen, animierenden Mousseux. Die Frucht tritt markant auf, ohne jemals dominant zu wirken, und steht in einem spannungsgeladenen Wechselspiel mit den feinen Bitterstoffen und der lebendigen Säurestruktur. Gerade diese Haptik – das Zusammenspiel aus Frische, Grip und mineralischer Dichte – verleiht dem Wein seine charakteristische Tiefe.

Die Textur lebt von Kontrasten: Frucht gegen Würze, Säure gegen feine Gerbstoffe, Leichtigkeit gegen Substanz. Dabei bleibt alles jederzeit harmonisch und kontrolliert, nie laut, sondern getragen von Eleganz und Präzision. Im Nachhall treten die würzigen und kräutrigen Komponenten wieder stärker hervor, begleitet von einer salinen, leicht herben Note, die lange nachklingt und den Wein als zeitlosen, stilistisch sehr klar definierten Schaumwein positioniert.