Alta Alella

Laietà Gran Reserva Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930402130

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Jakobsmuschel | Blumenkohl | braune Butter | Haselnuss

Geflügelballotine | Aprikose | Jus mit orientalischen Gewürzen

Kalbsbries | Tarte Tatin von der Birne | leichter Jus

Tasting review

by Marian Henß on 17.03.2026

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:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen und einer sehr feinen, gleichmäßig aufsteigenden, nahezu cremig wirkenden Perlage.

Nase:

Die Nase zeigt sich intensiv, warm und einladend, getragen von einer großzügigen gelben Frucht zwischen Mandarine, Kaki, Mirabelle und reifer Aprikose. Dahinter entfaltet sich eine dichte, würzige Tiefe mit Anklängen von eingelegter Birne, Birnenkompott sowie einem vielschichtigen Gewürzspektrum aus Nelke, Kardamom, Zimt und Koriander. Die Aromatik wirkt dabei nicht schwer, sondern elegant geführt und präzise verwoben. Mit etwas Luft öffnet sich der Wein weiter in Richtung feines Gebäck – Aprikosentarte, Tarte Tatin, Mürbeteig – und verbindet diese warmen, leicht süßlich anmutenden Eindrücke mit einer subtil salzigen, maritimen Frische. Die Herkunft aus Küstennähe und das lange Hefelager sind deutlich spürbar und verleihen der Nase Tiefe, Komplexität und einen leicht kühlen, mineralisch unterlegten Zug.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Cava ausgesprochen ausdrucksstark und gleichzeitig fein austariert. Die intensive Aromatik der Nase setzt sich nahtlos fort, getragen von einem cremigen, schmelzigen Mousseux, das jedoch nie breit wirkt, sondern präzise geführt ist. Dem gegenüber steht eine markante, karge Mineralität, die sich in einem salzigen, leicht rauen, steinigen Eindruck äußert und dem Wein Struktur sowie Spannung verleiht. Die Textur bleibt bewusst auf der trockenen, geradlinigen Seite, mit nur zurückhaltendem Schmelz und feinem, subtil eingebundenem Gerbstoff. Diese Kombination aus Cremigkeit und mineralischer Strenge erzeugt eine klare, fast architektonische Balance. Im Nachhall dominieren erneut die würzigen Noten – Nelke, Zimt, Kardamom – sowie die Anklänge von eingelegten Früchten, getragen von einer anhaltenden, salzigen Frische.