



Alta Alella

Opus, Paratge Qualificat Vallcirera Brut Nature



2020, 750 ml



Spanien, Cava



Cava



9930402129



Chardonnay, Xarello

Alkoholgehalt:

12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Poularde mit Zitronenthymian und Kartoffel-Oliven-
Püree

Orangenfenchel mit Walnuss und Ricotta

24 Monate alter Gruyere

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.01.2026

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen. Sehr langsame, gleichmäßige Perlage mittlerer Körnung, fein aufschäumend.

Nase:

In der Nase klar geprägt von Reife und Autolyse, dabei äußerst präzise und integriert. Gelbe Frucht steht im Zentrum: gegrillte Ananas, ein Hauch gegrillter Mais, dazu Pfirsich, Birne und leicht kantige Quitte. Frische Spannung kommt über den Abrieb von Kaffir-Limette. Darüber legt sich ein vielschichtiges, kräuteriges Bild mit Minze, Eukalyptus und Zitronengras, ergänzt durch einen feinen Hauch Zitronenthymian. Alles wirkt sehr ruhig, elegant und perfekt eingebunden – nichts drängt sich in den Vordergrund, der Eindruck ist vor allem Balance und innere Ordnung.

Gaumen:

Am Gaumen kraftvoll und rassig, sehr kompakt gebaut. Die Säure ist spitz gezogen, lebendig und enorm animierend. Der Brut Nature-Stil zeigt sich kompromisslos trocken und schafft Raum für Mineralität, Charakter und Terroir, während Frucht bewusst in den Hintergrund tritt. Die Perlage wirkt wie aufgereiht an einer Schnur, getragen von herbalen, ätherischen und kräuterigen Noten. Die kalkige Mineralität prägt den Mittel- und Nachhall, begleitet von einem kühlen, frischen Kräutereindruck. Die Hefe bleibt dezent, gibt nur einen leichten Schmelz, ohne die karge, präzise Stilistik zu überlagern. Entscheidend ist hier die Kargheit der Einzellage – sie verleiht dem Wein Eleganz, Finesse und eine überraschende Leichtigkeit.