

Vins El Cep

Clos Gelida 4 Heretats, Brut Nature Gran Reserva

 2018, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930005009

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Eggs Benedict

Garnelensalat mit Kirschtomaten und Cocktailsauce

Gemischter Salat mit Mandarine, Radieschen und Kräuter-Vinaigrette

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.07.2024

Info:

Der Clos Gelida ist ein Klassiker innerhalb der Welt von El Pep. Nicht nur vereint er die vier Herkünfte der vier Besitzerfamilien, sondern auch vier verschiedene Rebsorten, mit Xarel-lo als den dominierenden Part. 50% entfallen auf eben diese Rebsorte, gefolgt von 20% Macabeo sowie jeweils 15% Chardonnay und Pinot Noir. Hierzu wurden jeweils die besten Terroirs für die jeweilige Sorte gewählt. Der Macabeo wächst in Can Simon, der Pinor Noir in Can Prats. Der Xarel-lo entstammt Can Castany und der Chardonnay wird in Can Miquel kultiviert.

Im Jahrgang 2018 wurde nach der Dürre der vorangehenden Jahre die Natur mit Regen im Frühling und kühlem Temperaturen kurz vor der Ernte belohnt. Dadurch konnte der Reifeprozess vor der Lese verlangsamt werden.

Die Vergärung findet in kleinen Gebinden statt. Der Brut Nature Gran Reserva reift für mindestens 40 Monate auf der Hefe. Die vier Rebsorten und vier Herkünfte wurden zwischen 11. August und 25. September eingebracht.

Analytisch resultiert er in 0,5g/l Restzucker bei 6,4g/l Säure.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünen Reflexen bei sehr gleichmäßiger Perlage und leichtem Mousseux

Nase:

Die Nase beinhaltet einige zu erwartende Merkmale. Da wäre zunächst seine kalkige, lineare Art zu erwähnen. Dazu passt auch hervorragend seien hefige Seite. Die drei Jahre Reifer auf der Hefe sind deutlich und wunderschön zu erkennen. Dazu wirken ergänzend auch reichlich maritime Elemente wie frische Algen, Gischt und Austernschale. Aus der fruchtigen Ecke steuert er Zitrone, Limette und gelben Apfel bei.

Gaumen:

Am Gaumen knüpft er unmittelbar an diese Eindrücke an. Er ist knochentrocken und sehr linear verlaufend. Dabei zeigt er seine kühle, steinige Seite, die nur so voller Mineralität strotzt. Er profitiert von seiner präsenten Säurestruktur, die ihm viel Energie einhaucht. Auch hier ist die Frucht im Hintergrund. Viel wichtiger agiert hier seine

maritime Art erneut. Unterstützt wird diese von einer zunehmenden etherischen Brise.