

 **Vins El Cep**

Clos Gelida 4 Heretats, Brut Nature Gran Reserva

 2019, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930005017

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Steinbutt mit Beurre blanc und cremigem Kohlrabi

Gebratenes Kalbsbries in kräftiger Rahmsauce mit Morcheln

Sautierte Supreme von der Maispoularde mit Nussbutter und Trüffel-
Kartoffel-Galette

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.01.2026

Info:

Bei diesem Klassiker kommen vier Herkunftse und vier Rebsorten zusammen. Xarel-lo bildet mit 50% dabei das Rückgrat der Assemblage. 20% Macabeo stammen aus Can Simon sowie je 15% Pinot Noir von Can Prats, Xarel-lo aus Can Castany und Chardonnay aus Can Miguel. Die Pflanzjahre der Rebanlagen datieren auf die Jahre zwischen 1955 und 1990 zurück. Exposition in Richtung Süd-Osten .

2019 gilt dort als Paradejahr mit reichlich Niederschlägen sowie einer sehr guten Balance im Weinberg.

Klassischer Ausbau und Herstellung. Die Reife auf der Hefe dauert mindestens 60 Monate an.

Farbe:

Leuchtendes Zitronen- bis Strohgelb mit grün schimmernden Reflexen, sehr rasante, aktive und zugleich gleichmäßige, persistent aufsteigende Perlage mit immer wiederkehrendem Mousseux.

Nase:

Die Hefe steht klar im Vordergrund und prägt den ersten Eindruck deutlich. Durch die lange Reife als Gran Reserva (mindestens 30 Monate auf der Hefe) zeigt sich eine außergewöhnliche aromatische Dichte und Tiefe. Kalkiger Untergrund bildet die Basis, darüber viel Kreide, Brioche, Austernschale und Anklänge von Butterscotch-Plätzchen. Dazu salziger Teig, frisch gebacken, sowie frische Hefe, in Wasser gelöst. Nussige Komponenten von gehackten Mandeln, Haselnüssen und frisch geriebener Macadamia-Nuss. Die Frucht bleibt bewusst zurückhaltend mit Nuancen von Khaki, weißem Pfirsich und gelbem Apfel. Kräutrige Akzente erinnern an getrockneten Majoran, Salbei und Thymian, ergänzt durch weißen Pfeffer, Piment und einen Hauch Fenchel.

Gaumen:

Als kompromissloser Brut Nature vollkommen trocken, klar und präzise. Mineralisch, steinig, kalkig und karg im Kern, dabei ausgesprochen ausgewogen und harmonisch balanciert. Die Frucht bleibt subtil, während kräutrige, maritime und salzige Noten sehr präsent, aber fein dosiert wirken. Große Stärke ist die Textur: Fülle, Haptik und mineralische Spannung stehen im Vordergrund. Aromatisch zurückhaltend, im Mundgefühl jedoch kraftvoll und tief, mit hoher Intensität und nachhaltigem Eindruck. Ein Schaumwein mit klarer kulinarischer Ausrichtung, deutlich jenseits des klassischen Aperitifs.