

 **Vins El Cep**

Clos Gelida 4 Heretats, Brut *Nature Gran Reserva*

 , 750 ml

 **Spain,**



 9930005009



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Marian Henß

Eggs Benedict

Garnelensalat mit Kirschtomaten und Cocktailsauce

Gemischter Salat mit Mandarine, Radieschen und Kräuter-Vinaigrette

Tasting review

by Marian Henß on 14.07.2024

Der Geburtsort des Weinguts ist Can Llopart de les Alzines, ein historisches Anwesen in Espiells aus dem Jahr 1499. Die vier Familien Carreras, Esteve, Masana und Parera schlossen sich 1980 zusammen um Vins El Cep zu gründen. Die Weinberge auf den Hängen der Anoia umfassen sowohl autochtone als auch internationale Sorten. Seit 2003 verfolgt Vins El Cep konsequent die perfekte Balance zwischen Naturrespekt und Weinqualität. Als Pionier ist "El Claror" die weltweit erste biodynamisch erzeugte Cava.

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.