Alta Alella

AUS Bruant Brut Nature, ungeschwefelt

2023, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402142

Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gegrillter grüner Spargel mit gerösteten Mandeln, Zitrone und jungem Pecorino

Gebratene Garnelen mit Fenchel, Zitrone und mediterranen Kräutern

Linguine mit Venusmuscheln, Petersilie, Knoblauch und einem Hauch Zitronenzeste

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.09.2026

Info:

Bruant ist ein Xarel-lo (Pansa Blanca), der in Method Ancestral vinifiziert wird. Die Reben wachsen auf verwittertem Granit sowie sandig-lehmigen Böden direkt am Mittelmeer. Der Weinberg ist Amphitheater-gleich auf ca. 100 – 220m über dem Meer nach Südosten orientiert.

Nach der Gärung reift der Wein für ganze 30 Monate auf der Hefe. Diese Ruhe hat ihn enorm geprägt und hebt den Wein deutlich von den allermeisten der Method Ancestral-Abfüllungen auf dem Markt ab.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen und einer gleichmäßigen, raschen Perlage von mittlerer Körnung.

Nase

Jung, duftig und unmittelbar zugänglich, mit einer eher kurzen Hefereife, die dennoch ihre positiven Spuren hinterlässt. Die Hefigkeit verleiht Schmelz und Cremigkeit, ohne der Frische und Leichtigkeit im Weg zu stehen. Frisch geschnittene Mandel und Macadamia verbinden sich mit Orangen- und Mandelblüten. Dazu kommt eine helle, saftige Frucht aus Nashi-Birne, Birne, Apfel und weißem Pfirsich. Getrockneter Thymian und Salbei bringen eine mediterrane, leicht maritime Würze hinein und geben der Nase zusätzliche Kontur. Mit etwas Luft wird die Aromatik dunkler und röstiger; geröstete Haselnuss setzt einen warmen, nussigen Akzent.

Gaumen

Am Gaumen lebt der Bruant von einem angenehmen Bitterton, der sich sehr harmonisch mit der hellen Frucht, der Kräuterwürze und den nussigen Aromen der Nase verbindet. Die Säure bleibt moderat, übernimmt aber genau die richtige Rolle als Gegenpol zu Frucht und Schmelz und sorgt für Frische, Lebendigkeit und Trinkfluss, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Die Kohlensäure wirkt weich und unterstützt die cremige Textur. Insgesamt unkompliziert und gefällig, dabei eher mild und weich als karg oder pointiert. Für einen klassischen Aperitif fast etwas zu brav, dafür umso geeigneter als unkomplizierter Speisenbegleiter, der mit seiner cremigen, leicht bitteren Art besonders gut zu einfachen vegetarischen Gerichten und Meeresfrüchten passt.