



Mirgin Rose Reserva Brut Nature

2021, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402126

Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Wassermelone mit Minze und Feta

Gegrillte Garnelen mit Avocado-Creme

Kalbstatar mit Himbeer-Essig und Kapern

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

Der 2021 Mirgin Rosé Brut Nature stammt aus der küstennahen DO Alella, unweit von Barcelona, wo die Weinberge auf Sand- und Granitböden liegen, die von mediterranem Klima geprägt sind. Dieser Schaumwein basiert auf einer sorgfältig selektierten Cuvée aus 100 % Mourvèdre, als Rosé vinifiziert. Nach der Handlese und sanfter Pressung wurde der Grundwein im Edelstahl ausgebaut. Die zweite Gärung erfolgte klassisch in der Flasche, mit längerer Hefelagerzeit und ohne Zugabe von Zucker (Brut Nature). Das Ergebnis ist ein eleganter, klarer Rosé-Sekt mit Herkunftscharakter und feinperriger Struktur.

Farbe:

Zartes Rosé mit persistenter Perlage.

Nase:

Rotfruchtig und duftig eröffnet der 2021 Mirgin Rosé Reserva Brut Nature von Alta Alella. Kleine Walderdbeeren, Himbeeren und Granatapfelkerne skizzieren die feine Frucht, zart zitrische Noten runden die Nase ab. Trotz langen Ausbaus ist er nur marginal geprägt von Autolyse-Noten, die Frucht stets federführend.

Mund:

Fruchtig herb eröffnet er am Gaumen: Preiselbeeren und Hagebutten, Granatapfel und Himbeeren finden sich auch am Gaumen. Staubbrocken strahlt die Frucht über den Extrakt, der salin unterlegt ist von vibrierender Mineralik. Das feine Mousseux befeuert ihn am Gaumen und lässt hochfrequent nachschenken. Ein Schaumwein, der auch abseits der Aperitif-Situation zu Tisch bella figura macht.