Alta Alella

Opus, Paratge Qualificat Vallcirera Brut Nature

2021, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930402132

Chardonnay, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Maispoularde mit Zitronenthymian, jungem Gemüse und leichter Mandelbutter

Venusmuscheln in Weißwein, Knoblauch und Petersilie mit geröstetem Sauerteigbrot

Gebratene Mai-Rübchen mit Zitronenabrieb, grünen Kräutern und gerösteten Mandeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 12.03.2026

Info:

Die Laieta Rosé Gran Reserva basiert auf 60% Chardonnay sowie Xarel-lo.

Die Reben stehen auf 140 Höhenmetern und sind nach Südosten exponiert.

Diese Einzellage – Paratje de Qualificat – wird ins Schaufenster gestellt: Vallcirera. Die Lage befindet sich 2km vom Mittelmeer entfernt und liegt 15km außerhalb von Barcelona.

Der Chardonnay wird zunächst in Eichenfässern zweiter Belegung ausgebaut. Der Xarel-lo hingegen findet im Stahltank statt. Nach vier Monaten finden die beiden Rebsorten zueinander. Für 42 Monate reifen Sie danach unter der Hefe.

Trocken ausgebaut mit klaren 0 g/l Dosage und per Hand manuell degorgiert.

Alle drei Rebsorten werden gesondert vinifiziert und dies bei kontrollierten 15°C.

Farbe:

Saftiges Zitronengelb mit grünlichen Reflexen und mittlerer, eher grobkörniger Perlage, die ruhig und gleichmäßig im Glas aufsteigt.

Nase:

Die Aromatik zeigt sich zunächst deutlich von der mineralischen Seite geprägt und transportiert sofort diesen typischen, kalkig-salzigen Charakter hochwertiger spanischer Schaumweine. Frisch geriebene Mandeln und Mandelblüten stehen am Anfang und verleihen der Nase eine helle, fein nussige Note. Dazu gesellen sich gelbe und helle Fruchtanklänge, vor allem Apfel und ein Hauch Orange, die eher duftig und leicht wirken als fruchtbetont. Dahinter öffnen sich subtile Nuancen von Nashibirne, Bratapfel und frischer Mirabelle, begleitet von einem feinen Zitrusakzent, der an Bergamottenabrieb erinnert.

Besonders prägend ist die maritime, salzige Dimension: Austernschale, kalkiger Stein und eine leichte Note von Salzgebäck verleihen der Nase eine kühle, fast windige Frische. Im Hintergrund entwickeln sich zudem zarte Kräuternoten, die dem Wein zusätzliche Spannung geben und ihm eine elegante, kontrastreiche Aromatik verleihen.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Cava aus dem kühlen Jahrgang 2021 schlank, präzise und von einer animierenden Frische getragen. Das Mousseux wirkt bewusst zurückhaltend und verleiht dem Wein weniger Cremigkeit als vielmehr Struktur und Energie. Der Auftakt ist straff und rassig, mit einer klaren, kalkig-mineralischen Linie, die sich über den gesamten Gaumen zieht.

Im mittleren Gaumen baut der Wein Druck auf, allerdings nicht über Konzentration, sondern über Spannung und Präzision. Die Frucht bleibt dezent im Hintergrund und erinnert erneut an helle Apfelnoten, Mirabelle und einen Hauch Zitrus, während die salzige Mineralität und die feine Kräuterwürze den Ton angeben. Insgesamt wirkt der Wein elegant, kühl und fordernd, geprägt von Finesse und einer lebendigen, fast schnappenden Frische, die ihn zu einem ausgesprochen vielseitigen Speisenbegleiter macht.