

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2024

Informationen zum Wein

Alta Alella ist einer der wenigen Erzeuger von Cavas der absoluten Spitzenklasse außerhalb der Region Penedès. Das Weingut befindet sich in einem Naturpark direkt am Mittelmeer und in Sichtweite von Barcelona. Eine Besonderheit der Region Alella ist der Granitsandboden „Sauó“, der den Weinen eine pfiffige Säure und niedrige pH-Werte verleiht. Die Cuvée Laietà besteht zu 40 Prozent aus der klassischen Cava-Rebsorte Xarel·lo (Pansa Blanca) sowie zu jeweils 30 Prozent aus den „Champagner“-Trauben Chardonnay und Pinot Noir, die in der DO Cava ebenfalls zum Anbau zugelassen sind. Die Trauben stammen aus biologischem Anbau und das Weingut Alta Alella ist zudem dafür bekannt, mit äußerst wenig Schwefelzugabe zu arbeiten. Das Hefelager dieser als Brut Nature abgefüllten Gran Reserva beträgt mindestens 30 Monate.

Farbe

Goldgelb

Nase

Der Laietà 2019 hat ein Bukett von hoher Intensität, mit Aromen von Brotkruste, Walnüssen und Kräutern. Die Nase wirkt sehr frisch und weist auch Noten von weißen Blüten auf, was diesem Schaumwein viel Schwung und Komplexität verleiht.

Gaumen

Am Gaumen ist der Schaumwein vollmundig und kräftig, aber nicht üppig. Die Textur ist beinahe stahlig und weniger cremig als bei manch anderen Cavas aus der Kategorie Gran Reserva. Zur Eigenständigkeit trägt auch die Mineralität bei, zu der sich Tabakaromen und reifer gelber Apfel gesellen. Die anregende Bitterkeit im Abgang, die an Salbei erinnert, ist insbesondere für die Rebsorte Xarel·lo typisch, die einen wichtigen Teil dieser Cuvée ausmacht. Und die Zero Dosage verstärkt diesen Ausdruck noch. Insofern ist Laietà 2019 auch ein ungeschminkter, direkter und authentischer Cava.