

 **Alta Alella**

Laietà Gran Reserva Brut Nature

 2019, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930402110

 Chardonnay, Xarello

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Thomas Götz

Paella bzw. Reispfanne

(Fleisch, Meeresfrüchte, Gemüse & Vegetarisch)

Sardellen mit Lardo-Speck

(Fisch, Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 15.04.2024

Die Inhaberkfamilie von Alta Alella hatte bereits vor der Gründung des Weingutes im Jahre 1991 reichlich Erfahrung im Weinbau in den Gebieten Priorat, Rioja, Ribera del Duero und Frankreich gesammelt. Im gleichen Jahr wurden alte Weinberge gekauft, verschiedene neue angelegt und das alte Gutsgebäude renoviert. Im Weinberg setzte man von Anfang an auf ökologischen Anbau. Selbstverständlich wird manuell und in kleinen Kisten gelesen, ein Prozess den sich nur einige wenige Cava Spitzenproduzenten leisten. Alle Flaschen werden von Hand gerüttelt und ohne Dosage abgefüllt. Die geringe verbleibende Restzuckermenge kommt vom Lesegut und entspricht der Qualifikation Brut Nature.

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 „Sauló“, der den Weinen eine lebhaft Säure und niedrige pH-Werte verleiht – ideal für eine lange Reifung. Der Laietà Rosé ist ein reinsortiger Monastrell aus biodynamischem Anbau. Die Trauben erfahren eine 10-stündige Kaltmazeration und werden anschließend direkt gepresst. Das Hefelager dieses Schäumers, der als Gran Reserva klassifiziert ist, beträgt zwischen 36 und 48 Monate (nicht alle Flaschen werden gleichzeitig degorgiert). Außerdem ist es ein Brut Nature ohne jeglichen Restzucker.

Farbe

Lachsfarben

Nase

Der Laietà Rosé 2019 besitzt ein elegantes Bukett mit Noten von roter Grapefruit, Erdbeeren, weißen Blüten und zartem Toast. Die Nase ist insgesamt komplex und frisch.

Gaumen

Dieser Rosé-Schäumer ist wunderbar frisch und bietet eine klare, präzise Fruchtaromatik von Grapefruit und knackigen Erdbeeren. Bei Cavas mit rotfruchtigen Aromen drückt das lange Hefelager aromatisch meist nicht so stark durch. Dies ist auch hier der Fall. Woran man das lange Hefelager aber erkennt, ist die Cremigkeit der Textur und die Feinheit der Perlage. Der Laietà Rosé 2019 hat eine gewisse Tiefe und Vielschichtigkeit, er wirkt sehr sauber, ist straff, knochentrocken und mineralisch im Mund und hat einen salzigen Abgang, der zum Charakter und zur Komplexität weiter beiträgt.