



BODEGAS LANGA, Calatayud

Die Familie Langa beherrscht seit der Gründung im Jahre 1867 das Weingeschehen in der Region Calatayud (südwestlich von Zaragoza). Sie ist damit einerseits Pionier mit großer Tradition und verantwortlich für die Gründung der DOP Calatayud. Andererseits ist die Bodegas Langa mit 80 Hektar Rebfläche der führende Betrieb der Region. Die fünfte Generation mit Juan und César Langa Gonzalez haben die Bodegas Langa gleichzeitig zu einem der innovativsten Betriebe Spaniens gemacht. Die hoch-moderne Bodega liegt nur 5 Minuten von der Provinzhauptstadt Calatayud entfernt und produziert neben eindrucksvollen Rotweinen aus der Sorte Garnacha auch einen der besten Cavas des Landes. Übrigens der einzige der Region Calatayud und sicher der beste in der Provinz Aragon.

Die Reben in einer Höhenlage von 600 bis 1000 Metern werden biologisch bewirtschaftet. Ein Weinbau der Extreme: Heiße Sommer und kalte Winter mit nur wenig Niederschlag verlangen den Reben viel ab. Der ständig wehende Wind sorgt für eine gute Durchlüftung der Reben und schützt sie so vor Krankheiten. Die steinigten Böden sind vom Kalk geprägt und bieten den Weinen die Basis für eine hohe Mineralität. Die robuste Garnacha-Rebe liebt dieses karge Terroir und ist optimal an die Umweltbedingungen in diesen Höhen angepasst. Sie bildet eine dicke Beerenhaut, beste Grundlage für farbintensive und gerbstoffreiche Rotweine. Modernste Technologie prägt diese High-Tec Bodega genauso wie der familiäre Zusammenhalt, und so gelingt der Spagat zwischen Tradition und Moderne. Selbst in den Kellern der Bodega, in denen die Weine in hunderten von Fässern reifen, ist dieser Spirit der Familie Langa zu spüren.



Cava Gran Reserva Brut Nature 2020

Aus 40 Jahre alten Reben der Sorten Chardonnay (80%) und Macabeo (20%) erzeugt die Familie Langa einen ausgezeichneten Cava Gran Reserva Brut Nature. Diese werden im Edelstahl vergoren und anschließend über 3 Monate im Holzfass ausgebaut. Der Cava reift dann 50 Monate auf der Hefe, bevor er ohne Dosage, also nur mit dem natürlichen, unvergorenen Restzucker verschlossen wird. Sein Bukett zeigt dezente Hefenoten hinter der eleganten Zitrusfrucht und Grapefruit. Am Gaumen startet er dicht mit opulenter, mundfüllender Frucht von gelbem Apfel und Limetten, Noten von Mandeln ergänzen die Aromatik. Die Perlage ist fein und persistent, verspielt klingt das Finale lange nach.

Degorgiert am 14.10.2025



Weinsorte:	
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	   