Recaredo

Bufadors, Vinya del Rascarà, ungeschwefelt

, 750 ml

Spain,

9930401145

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebackener Camembert mit Apfelkompott

Fregola Sarda mit mediterranem Gemüse und Kräutern

klassisches Spaghetti-Eis – Süße trifft Salz, Kühle trifft Würze.

Tasting review

by Marian Henß on 29.04.2025

Info:

In der Einzellage Rascara stehen 1999 gepflanzte Xarel-lo-Stöcke auf sehr kalkreichen Böden. Mit dem Ziel er maximalen Terroir-Verbundenheit hat Ton Mata von Recaredo mit seinem Team Methoden experimentiert.

In dieser rohen Interpretation der traditionellen Methode wird im Weinberg der Most zu gären begonnen und dann als Starter verwendet. Den Weinen werden keinerlei Additive, Hefen, Zucker, etc. hinzugefügt. Weder findet eine Schönung, Filtration oder Schwefel statt. Die Zeit auf der Hefe sowie Kohlensäure sind während der mindestens 2,5 Jahre Reife ausreichend Schutz und Stabilisator.

Der Grundwein wurde in 300l Eichenfässern vergoren. Am 1. Oktober 2018 wurde dieser Jahrgang gefüllt zur zweiten Gärung. Die Charge begann das Degorgement ab Februar 2024, also nach mindestens 5 Jahren und 4 Monaten. Bei schlanken 11% Vol. und unter 0,5g/l Restzucker steht uns ein Leichtfuß gegenüber.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit hellen Reflexen und rasanter Perlage

Nase:

Der Duft ist expressiv: gegrillte Ananas, reife Birne, bittere Orange und Cox Orange Apfel dominieren die Nase. Dazu gesellen sich herbe Apfelnoten und zitrische, fast Cide-artige Nuancen. Alles wirkt enorm mostig, fast wie frisch gepresst – mit Aromen von Birnenschalen, Apfelschale und Quittenmost – einer Mischung aus Saft, Fruchtfleisch und zarter Gerbstoffigkeit.

Gaumen:

Im Hintergrund entfalten sich warme Gewürznoten: Zimt und Kardamom, getrocknete Kräuter wie Thymian, Majoran und Oregano. Ein Hauch Hefe und Salzgepäck sowie Pekannuss. Die Frucht der Nase tritt ebenfalls wieder in bester Manier in Erscheinung.

Er fühlt sich an wie feuchter Stein und Gischt zugleich. Dies trägt enorm zur Tiefe bei. Die cremige Basis erinnert an Butterbrioche, eingebettet in die feine Textur eines Schaumweins, der Substanz und Leichtigkeit zugleich bietet.