Recaredo

Intens Rosat, Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930401150

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Thomas Götz

- Gebratene Hähnchenbrust mit Mandelsauce

- Paella bzw. Reisgerichte

- Carpaccio vom Rind

Tasting review

by Thomas Götz on 01.11.2026

Cava Recaredo baut auf eine lange Tradition auf. Der Gründer Josep Mata begann bereits 1924 mit der Produktion der ersten Cavas. Der Name des Weinguts stammt von seinem Vater Recaredo Mata. Auch heute arbeitet das Weingut in vielen Produktionsschritten wie die Gründer. Alle Flaschen werden von Hand gerüttelt. Auch das Degorgieren erfolgt ohne Vereisung des Flaschenhalses sondern schonend von Hand. Bei der Flaschengärung setzt Recaredo auf Naturkorken statt Kronkorkern oder Plastik. Alle Cavas werden ohne Dosage abgefüllt und sind Brut Nature. Die Weinberge sind in Alta Penedès, dem höheren Teil des Anbaugebietes, gelegen. Hinzu kamen in den vergangenen Jahren biodynamische Praktiken. Das Ergebnis sind absolute Spitzencavas die Ihresgleichen suchen.

Farbe

Rötlich-violett

Nase

Die Nase ist superfrisch und mineralisch, mit subtilen Anklängen von reifen Früchten. Das Bukett zeigt Tiefe und Balance und ist höchst anregend.

Gaumen

Das Hefelager drückt bei Schaumweinen aus Rotweinsorten normalerweise weniger durch, das ist auch beim Intens Rosat 2022 der Fall. Geschmacklich ist er geprägt von einer ebenso knackigen wie reifen roten Frucht und einer dezenten Kräuterherbe im Finish, die sehr anregend wirkt und zur Komplexität beiträgt. Die Perlage ist fein und elegant — wie immer bei Recaredo. Zur Philosophie des Hauses gehört, dass das Mousse den Wein nie dominieren darf, sondern im Hintergrund bleibt. Deshalb geben sie bei der Tirage auch etwas weniger Zucker bei. Im Grunde stellt Recaredo keine Schaumweine her, sondern gereifte Weine, die fein schäumen. Die Zero Dosage lässt diesen Rosé zudem sehr direkt und authentisch wirken und verstärkt seinen eigenständigen Charakter.