

 **Recaredo**

# *Subtil, Brut Nature*

 , 750 ml

 Spain,



 9930401140



Alkoholgehalt: 0,0 %

## Food reccomendations

from Thomas Götz  
Ab ins Sternerrestaurant



# Tasting review

by Thomas Götz on 09.03.2025

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**

Golden

## **Nase**

Das Bukett ist wahnsinnig komplex und elegant. Es präsentiert sich mit nussigen Aromen, etwa Walnuss, dazu mit frischen und getrockneten Kräutern und Hefenoten wie Croissant. Die Nase ist sehr frisch, klar und von hoher Intensität. Sie hat eine gewisse Herbheit, die sehr anregend ist und zur Persönlichkeit beiträgt.

## **Gaumen**

Der Subtil 2016 hat eine wunderbar feine Perlage und eine seidige Textur. Er ist mineralisch, geradlinig und straff mit einer tollen Säure. Durch die 4-jährige Flaschenreife nach dem Degorgieren ist die Perlage noch feiner und dezenter geworden und überhaupt hat das Gewächs an Finesse und Komplexität gewonnen. Das Mundgefühl und die Balance aus Säure, Körper und vielschichtiger Textur sind phänomenal. Unglaublicher Trinkfluss, nichts bremst. Der Schäumer zieht sich einfach weg, er hat überhaupt nichts Anstrengendes an sich und ist gleichzeitig so komplex. Der Weinname „Subtil“ ist hier wirklich Programm. Im sehr langen Abgang treten wieder Walnuss und eine leichte Bitterkeit hervor, die sehr typisch für Xarel.lo ist, insbesondere beim Stil Brut Nature, was unglaublich animierend ist. Im Grunde ist dies ein gereifter, hochfeiner Weißwein mit Perlage. Großes Kino!