



# Intens Rosat, Brut Nature

, 750 ml

Spain,



9930401143



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Rehrücken mit Preiselbeeren und Sellerie

Rotbarbe vom Grill mit Fregola Sarda, Tomaten, roter Zwiebel,  
Oliven und Kapern

Frittieret Calamari mit Ajoli und Kräuter-Baguette

# Tasting review

by Marian Henß on 11.04.2025

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:

Leuchtendes Kaminrot, durchzogen von hellen und rostigen Reflexen. Die Perlage wirkt verhalten, fast ruhig – gleichmäßig, aber zurückhaltend

## Nase:

In der Nase zunächst rostig und blutig, ungewöhnlich und originell. Es folgen Hagebutte, rote Johannisbeere, Waldhimbeere, Walderdbeere, sowie Süß- und Sauerkirsche, Weichsel und ein Anflug von Vogelbeere – nicht süßlich, sondern erdig, herb und waldig.

Die Aromatik erinnert an gebackene rote Früchte mit mediterranen Kräutern. Milde Würze, ein wenig Unterholz, nasse Kreide, feuchtes Geäst. Kein Hefearakter im klassischen Sinn, sondern eher wie ein Hauch Mürbeteig im Hintergrund – subtil, strukturell.

## Gaumen:

Am Gaumen tritt die salzige, klare Komponente deutlich hervor: steinig, linear, geradlinig, mit brillanter Frische. Die Frucht bleibt im Hintergrund, durchzogen von Waldnoten und herbstlicher Kühle. Die Säure ist mittelkräftig, gut eingebunden, unterstützt vom mineralisch-salinen Rückgrat.

Ein Wein, der sich nicht aufdrängt, sondern durch seine zurückhaltende Kraft, seine Tiefe und Herkunft besticht. Konsequent, eigenständig, mit Substanz und Identität.