Recaredo

Bufadors, Les Voranes Brut Nature, ungeschwefelt

, 750 ml

Spain,

9930401121

,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from

Glasierte Mairübchen mit geröstetem Wurzelgemüse

Gebeizter Saibling mit Kräuter-Vinaigrette

Carpaccio von Knollensellerie mit Wildkräutersalat

Tasting review

B

by on 24.07.2024

Das 65 Hektar Weingut Recaredo gehört zu den traditionsreichsten des gesamten Cava Gebietes und ist auch das konsequenteste Dazu gehören viele Bereiche unter anderem derjenige der Appellation 2017 hat man sich zusammen mit zehn anderen Betrieben aus der D O Cava verabschiedet und erzeugt seine Schaumweine nun unter dem Namen Corpinnat Grundlagen dieser Gruppe sind biologisch oder biodynamischer Anbau und ein mindestens 18 monatiger Ausbau auf der Flasche Doch beim Weingut Recaredo das 1921 gegründet wurde geht man noch weiter Für die Tirage also die zweite Gärung werden nur noch wilde Hefestämme und Süßmost aus eigenen Trauben verwendet In den Kellern des Weinguts reift jede einzelne Flasche unter Kork und das mindestens 30 Monate lang Jeder einzelne Corpinnat ist eine Gran Reserva mit Jahrgangsangabe die von Hand degorgiert wird Das ist Goldstandard

Farbe:

Blasses Zitronengelb mit hellen Reflexen. Die Perlage eher grobkörnig.

Nase:

Sehr wilde und hefige Nase. Die Hefekulturen sind deutlich wahrzunehmen und erinnern an gärenden Sauerteig. Grüne Akzente weiß er reichlich aufzubahren. Zitronenmelisse, Kerbel, Fenchelkraut und Zitronenthymian sind dabei dominant. Weizengras, Koriander und Zitronengras sorgen für intensive, ungewöhnliche Elemente. Vegetabil zeigt er sich durch Fenchel und Artischocke. Typisch für die Region sind auch frisch gehackte Mandeln. Im weiteren Verlauf kommt auch Frucht zum Vorschein. Weißer Pfirsich, Apfel hellerer Färbung und eine ungewohnte Brise Lychee. Die Balance aus Kräuter und Frucht ist sehr gut. Auf mich wirkt er gar nicht so sehr Terroir-bezogen und konsequent wie bei Recaredo üblich. Er wirkt jugendlicher, aber auch ungezwungener und sehr linear. Einfach eine komplett andere Interpretation.

Gaumen:

Am Gaumen ist er dann etwas vordergründig und gefällig bei leichtem Mousseux. Das Mousseux baut sich immer weiter auf und wirkt schmelzig bis cremig. Der Säuredruck setzt dann gekonnt ein und bricht ihn auf. Er ist immer zaghaft bis schüchtern in seiner aromatischen Ausprägung. Seine helle Frucht bleibt unaufdringlich, aber bei hoher Zugänglichkeit. Eine mittlere Länge zeichnet ihn aus bei nicht allzu fordernder Komplexität.