Recaredo

Turo d'en Mota, Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930401142

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratener Steinbutt mit Beurre Blanc und glasiertem Kohlrabi

Kaninchenterrine mit Perigord-Trüffel, Foie Gras und Wurzelgemüse

Paniertes Kalbsbries mit Morchelrahm

Tasting review

by Marian Henß on 12.04.2025

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 Goldgelb mit hellen du zartgrünen Reflexen bei gleichmäßiger und kleiner Perlage. Die Perlage bleibt enorm lange auf gleichem Niveau konsistent.

Nase:

Die Nase erzählt uns reichlich über reife Sekundäraromatik sowie wilde Aromen. Dieser überraschen zunächst, weil sie dem sonst gängigen völlig entfallen, aber gut so. Kurkuma und Khaki erlauben eine sensorische Reise in den Orient. Reife Aprikose und Mirabelle sowie Nelke und Piment sorgen für eine dazu stimmige Mischung aus Frucht und Würze gleichermaßen. In Summe bleibt er dabei immer subtil und erwachsen. Seine Kühle ist ausschlaggebend und bestimmend über den gesamten Verlauf. Die Lange Reife auf der Hefe hinterlässt selbstverständlich ihre Spuren. Er ruht dabei völlig in sich. Der Corpinnat präsentiert sich bereits in der Nase kreidig und steinig. Subtil wirkt er mediterran, aber deutlicher sind die kühlen Elemente wie Gischt oder Austernschale klar und deutlich zu erkennen. Salzstein und getrocknete Kräuter geben ein stimmiges Finish.

Gaumen:

All dies manifestiert er mit dem ersten großen Schluck. Er baut auf einem feinen Tannin auf. Druckvoll erschließt er den Mundraum und nimmt jede Papille des Gaumens unmittelbar ein. Für Minuten wird der Mundraum bestimmt und die Aromen hallen für lange Zeit nach. Die Säurestruktur schiebt subtil voran, aber ist natürlich in der Reife nicht mehr ganz vordergründig, jedoch bestens integriert. Die Autolyse und der hefige Charakter erkennt man auch an den obligatorischen Brioche-Aromen. Hier sind jedoch die mineralischen, kalkigen Attribute viel intensiver wahrzunehmen. Die Frucht bleibt versteckt im Hintergrund zurück. Ein sagenhaftes Mundgefühl begleitet ihn dabei über den gesamten Verlauf und man könnte dies als Referenzwert für Mineralität verstehen. Salziges Finish bei phenolisch druckvoller Struktur. Die Frucht bleibt

dezent, die herbalen und mediterranen Aromen bieten dafür eine subtile Offenbarung. Ein spektakulärer Schaumwein.