Celler Credo

Volaina

2019, 750 ml

Spanien, Penedes

9930401105

Parellada

Alkoholgehalt: 9,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Malfatti mit brauner Salbeibutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Venusmuscheln in Olivenöl mit Zitrone und Koriander

(Meeresfrüchte)

Salsiccia mit Fenchelsaat

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 29.09.2022

Celler Credo ist das Stillwein-Projekt des Schaumweinproduzenten Recaredo. Betrieben nach ökologischen und biodynamischen Richtlinien ist La Volaina das Ergebnis der Initiative, die Celler Credo zusammen mit dem Naturkundemuseum Granollers ins Leben gerufen hat, um die Bedeutung von Schmetterlingen (Volainas) zu untersuchen. Hergestellt aus 100% Parellada stehen die Reben in Pla de Manlleu, mit über 500 Metern eines der höchstgelegenen Örtchen im Penedès. Die Weinbereitung und Abfüllung erfolgt im Weinkeller von Celler Credo. Alle Arbeiten werden von Hand durchgeführt, die alkoholische Gärung findet spontan mit natürlichen Hefen statt. Mit schlanken 9,5% bietet er viel Geschmack bei geringer Drehzahl.

Farbe:
Blassgelb mit grünen Reflexen.

Nase:
Renekloden, die Schalen kleiner Klaräpfel und ein großes Bund frischer Küchenkräuter skizzieren die Nase dieses eindeutig mediterran geprägten Weines. Frisch gemähte Sommerweise, ein Haufen Heu und frischer Kräutertee markieren den vegetabilen, herben Charakter, Frucht findet eigentlich nicht statt. Derzeit geprägt von zarten Gärnoten blüht er mit zunehmender Belüftung im Glas schnell auf.

Mund:
Der kräuterwürzig herbe Eindruck setzt sich auch am Gaumen fort. Mit blättriger Phenolik und gutem Gerbstoff-Geländer wirkt er animierend und speicheltreibend. Die Säure brilliert mit vornehmer Zurückhaltung, die anregend herben Bitterstoffe zeichnen ihn als klares Kind seiner mediterranen Heimat. Noten nach Salbei und Zitrus-Zesten umreissen ihn aromatisch.