

 **Recaredo**

Serral Del Vell, Brut Nature

 2016, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401119

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 11,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gebratener Heilbutt mit grünen Erbsen und Beurre

Blanc

(Fisch)

Austerntatar mit Zitronengelb und Algensalat

(Meeresfrüchte)

Sellerie aus dem Ofen mit Basilikum-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.10.2023

Info:

Verkostungsnotiz von Sebastian Bordthäuser vom 29.09.2022, Copyright Sebastian Bordthäuser

Recaredo ist einer der Betriebe, die der D.O. Cava den Rücken gekehrt haben und ihre Schaumweine seitdem unter der Herkunftsbezeichnung Corpinnat vertreiben. Gelegen zwischen dem imposanten Montserrat-Gebirge und dem nahe gelegenen Mittelmeer befindet sich der Betrieb in Sant Sadurni d'Anoia, dem Epi-Zentrum der spanischen Schaumweinproduktion. Die Schaumweine von Recaredo werden nach traditioneller Methode hergestellt und reifen unter Naturkorken auf der Hefe. Alle Arbeiten wie das Rütteln und Degorgement der Flaschen werden ausschließlich manuell durchgeführt, alle Weine werden ohne Dosage als Brut Nature ausgebaut. Das lange Hefelager ist ein absolutes Alleinstellungsmerkmal von Recaredo.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen und etwas größerer Perlage

Nase:

Man ist versucht auszurufen, dass die Nase deutlich als Cava - ich bitte um Verzeihung: Corpinnat - zu erkennen ist, denn diese Appellation gehört der Vergangenheit an. Bessere wäre es zu sagen, dass die Aromatik der Rebsorten auf kalkigen Böden in Verbindung mit langem Hefelager diesen Effekt erzeugt. In diesem Fall dominiert Xarello mit 25% Macabeu, der in der Nase stark an nasse Kreide und Gischt erinnert. Austernschale, Meeresbrise und in der Nase eher Atlantik als das nahe gelegene Mittelmeer. In feinen Zügen zeigt er etwas Mirabelle und Pfirsich. Viel deutlicher sind Zitronenabrieb, Limettensaft und Grapefruit zu erkennen. Ganz dezent weist er einen wachsigen Ton auf. Dominant treten dagegen die mediterranen Kräuter auf. Rosmarin allen voran, aber auch Salbei und Thymian sowie etwas Oregano.

Gaumen:

Schon mit dem ersten Schluck offenbart er seine wahre Stärke. Zu dieser eleganten Nase zeigt er ein ambivalentes vielseitiges Mundgefühl. Zunächst baut er sich am Gaumen auf, zeigt seine Fülle und etwas gelbe Frucht. In diesem Moment treten auch retronasal die obligatorischen Aromen von Butterbrioche, Hefengebäck und etwas Mandel in Erscheinung. Dies wird von dem Mousseux potenziert, bis die Säure schließlich wie ein Lasso schnalzt und am Gaumen mächtig Druck aufbaut. Mit einem Lassohieb räumt er auf und zwingt die Aromen am Gaumen in die Ecke. Nun wirkt er deutlich kompakter, straffer und bleibt enorm lange am Gaumen haften. Die Mineralität gewinnt die Überhand und blüht vollends auf. Er ist

animierend und positiv austrocknend zugleich. Im Nachhall kommt gehackte Mandel neben der nassen Kreide deutlich zur Geltung.