

 **Recaredo**

Subtil, Brut Nature

 2016, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401140

 Xarello

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speiseempfehlungen

von Thomas Götz
Ab ins Sternerrestaurant



Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 09.03.2025

Informationen zum Wein

Das Weingut Recaredo aus dem katalanischen Penedès setzt Maßstäbe mit seinen Schaumweinen nach traditioneller Methode. Im Weinberg arbeiten sie biodynamisch und im Keller handwerklich. Innovation und Tradition gehen bei ihnen Hand in Hand. Alle ihre Schaumweine reifen mit Naturkorken, alle Flaschen werden von Hand gerüttelt und das Degorgieren erfolgt nach alter Methode ebenfalls von Hand und ohne Vereisung des Flaschenhalses.

Der Subtil Brut Nature 2016 ist zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Xarel.lo aus der Weinlage Del Roure gekeltert. Der Grundwein reifte ein Jahr lang in einer Kombination aus Stahltank und Holzfass. Als Tirage diente der frische, konzentrierte Traubensaft aus demselben Weinberg, denn Teil der Philosophie von Recaredo ist es, das Terroir so unverfälscht wie möglich in die Flasche zu bringen. Nach 42 Monaten Hefelager wurde der Schaumwein im April 2021 degorgiert.

Farbe

Golden

Nase

Das Bukett ist wahnsinnig komplex und elegant. Es präsentiert sich mit nussigen Aromen, etwa Walnuss, dazu mit frischen und getrockneten Kräutern und Hefenoten wie Croissant. Die Nase ist sehr frisch, klar und von hoher Intensität. Sie hat eine gewisse Herbheit, die sehr anregend ist und zur Persönlichkeit beiträgt.

Gaumen

Der Subtil 2016 hat eine wunderbar feine Perlage und eine seidige Textur. Er ist mineralisch, geradlinig und straff mit einer tollen Säure. Durch die 4-jährige Flaschenreife nach dem Degorgieren ist die Perlage noch feiner und dezenter geworden und überhaupt hat das Gewächs an Finesse und Komplexität gewonnen. Das Mundgefühl und die Balance aus Säure, Körper und vielschichtiger Textur sind phänomenal. Unglaublicher Trinkfluss, nichts bremst. Der Schäumer zieht sich einfach weg, er hat überhaupt nichts Anstrengendes an sich und ist gleichzeitig so komplex. Der Weinname „Subtil“ ist hier wirklich Programm. Im sehr langen Abgang treten wieder Walnuss und eine leichte Bitterkeit hervor, die sehr typisch für Xarel.lo ist, insbesondere beim Stil Brut Nature, was unglaublich animierend ist. Im Grunde ist dies ein gereifter, hochfeiner Weißwein mit Perlage. Großes Kino!