



Recaredo

Relats de Viticultors, Brut Nature



2020, 750 ml



Spanien, Cava



Cava



9930401139



Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt:

11,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Miesmuscheln im Weißweinsud mit Sellerie, Lauch und Kräutern

Gebratener Skrei mit Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter

Kartoffel-Lauch-Eintopf mit etwas Speck oder geräuchertem Fisch



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 13.12.2025

Info:

Für den Relats werden sowohl eigene Weinberge als auch Trauben aus Zulauf anderer Winzer im Penedes verwendet. Diese Partnerbetriebe teilen aber eine Grundphilosophie zum Thema Anbau und Weinbereitung. Bei niedrigen Erträgen werden in den trockenen Lagen Grundweine von karger, aber mediterraner Identität gewonnen.

Die Basis-Cuvée weist immer noch 18 Monate Reife auf.

Die Cuvée basiert auf den klassischen drei Rebsorten: Xarel-lo, Parellada und Macabeu.

Ein großartiges Exempel für spanischen Schaumwein großer Güte und doch für jeden Tag.

Farbe:

Leuchtendes, blasses Strohgelb mit hellen, klaren Reflexen.

Nase:

Kalk und Kreide stehen kompromisslos im Zentrum: salin, steinig, karg. Diese typische Recaredo-Handschrift – die Balance aus Mineralität, Steinigkeit, Hefe und Ruhe – zieht sich konsequent durch das Aromabild. Gehackte Mandel, frische Hefe, geröstete Mandel und Salzteig bilden das aromatische Grundgerüst. Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und zeigt sich nur angedeutet mit Naschi, Birnenvaternehmen, etwas Grapefruit und feinem Bergamottenabrieb. Deutlich intensiver tritt die Kräuterkomponente hervor: Zitronenthymian, Melisse und frischer Koriander, stets eingebettet in dieses salzig-hefige, klare und elegante Gesamtbild. Alles wirkt ruhig, präzise und von eben dieser salinen, steinigen Spannung getragen.

Gaumen:

Nahtlose Fortsetzung der Nase. Der Wein bringt spürbaren Druck, die Säure schneidet förmlich über den Gaumen und sorgt für enorme Energie. Steinig, mineralisch und karg, mit großem Trinkfluss, Eleganz und Leichtigkeit. Frucht spielt auch hier kaum eine Rolle, stattdessen steht die Haptik im Vordergrund: das Zusammenspiel aus Säure, Kargheit, Mineralität und Kernigkeit erzeugt Spannung und Tiefe. Viel Struktur, viel Präzision, dabei immer kontrolliert und klar.

Im Nachhall bleibt er hell und präzise, geprägt von gehackter Mandel und frischer Hefe. Dazu eine ganz subtile, frische Kräuternote – wie bereits in der Nase –, die den Abgang salzig, ruhig und lang ausklingen lässt.