

 **Recaredo**

Bufadors, Les Voranes Brut Nature, ungeschwefelt

 2019, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401121

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 10,5 %

Speiseempfehlungen

von

Glasierte Mairübchen mit geröstetem Wurzelgemüse

Gebeizter Saibling mit Kräuter-Vinaigrette

Carpaccio von Knollensellerie mit Wildkräutersalat



Verkostungsnotizen

von vom 24.07.2024

Info:

Les Voranes 2019 ist tatsächlich erst der zweite Jahrgang von dem kleinen Nebenprojekt namens Bufadors von Ton Mata, dessen Familie für Recaredo bekannt ist.

Les Voranes bedeutet, der Wienberg, der sehr nahe am Keller steht. 8.028 Flaschen wurden aus den zwei Weinbergen in Can Rossell de la Serra und Torrelavit gewonnen. Xarel-lo und Macabeu wachsen dort auf kalkigen Böden mit Ton in der oberen Schicht.

Der Macabeu wurde am 22.8.2019 per Hand gelesen und erfuhr zwei Tage Maischestandzeit. Der Xarel-lo wurde am 2.9. und 14.9.2019 eingebracht. Ebenfalls per Hand gelesen. Der Teil der Trauben für den Gäransatz wurde dann am 1.10.2019 geholt und am 8.10.2019 als Tirage ergänzt.

Das erste Degorgement diese Charge erfolgte am 29.6.2022.

Der Les Voranes ist, wie alle Weine bei Recaredo, als Brut Nature ausgebaut. Hierzu wird eine besondere Interpretation der traditionellen Methode verwendet, die noch mehr Fokus auf das Terroir legen soll. Hierzu wird eine Vorgärung im Weinberg begonnen, die dann in der Kellerei den Flaschen zur zweiten Gärung hinzugefügt wird. Außer diesem vorgärenden Most wird dem Wein nichts hinzugefügt.

Die Reife auf der Hefe ist ein elementares Element bei Recaredo. Bei Bufadors kommen die Weine komplett ohne Schwefel aus und reifen für mindestens 2,5 Jahre auf der Hefe.

Analytisch weist er bei 10,5% Vol. Alkohol, nur 0,27g/l Restzucker und 5,4g/l Säure aus.

Farbe:

Blasses Zitronengelb mit hellen Reflexen. Die Perlage eher grobkörnig.

Nase:

Sehr wilde und hefige Nase. Die Hefekulturen sind deutlich wahrzunehmen und erinnern an gärenden Sauerteig. Grüne Akzente weiß er reichlich aufzubahren. Zitronenmelisse, Kerbel, Fenchelkraut und Zitronenthymian sind dabei dominant. Weizengras, Koriander und Zitronengras sorgen für intensive, ungewöhnliche Elemente. Vegetabil zeigt er sich durch Fenchel und Artischocke. Typisch für die Region sind auch frisch gehackte Mandeln. Im weiteren Verlauf kommt auch Frucht zum Vorschein. Weißer Pfirsich, Apfel hellerer Färbung und eine ungewohnte Brise Lychee. Die Balance aus Kräutern und Frucht ist sehr gut. Auf mich wirkt er gar nicht so sehr Terroir-bezogen und konsequent wie bei Recaredo üblich. Er wirkt jugendlicher, aber auch ungezwungener und sehr linear. Einfach eine komplett andere Interpretation.

Gaumen:

Am Gaumen ist er dann etwas vordergründig und gefällig bei leichtem Mousseux. Das Mousseux baut sich immer weiter auf und wirkt schmelzig bis cremig. Der Säuredruck setzt dann gekonnt ein und bricht ihn auf. Er ist immer zaghaft bis schüchtern in seiner aromatischen Ausprägung. Seine helle Frucht bleibt unaufdringlich, aber bei hoher Zugänglichkeit. Eine mittlere Länge zeichnet ihn aus bei nicht allzu fordernder Komplexität.