

 **Recaredo**

# *Intens Rosat, Brut Nature*

 2020, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401125

 Grenache, Mourvèdre/Monastrell

Alkoholgehalt: 11,0 %



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Frischer Meeresfrüchtesalat (Meeresfrüchte)

Ziegenkäse mit Feigensenf (vegetarisch)

Lachs-Carpaccio mit Avocado (Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.10.2024

## Infos zum Wein

Eine Cuvée aus Xarel.lo und Grenache Noir, Jahrgang 2020. Nach der Handlese wurde langsam gepresst und die einzelnen Partien getrennt ausgebaut. Zur zweiten Gärung wird nur biologischer Most verwendet, die Flasche wird unter Naturkork gelagert und von Hand ohne vorheriges Gefrieren degorgiert. Dies geschah am 3.6.2024 mit null Dosage.

## Farbe

Apricot mit feiner Perlage

## Nase

In der Nase präsentiert sich der *Infini Rosado* frisch und elegant mit Aromen von reifen, roten Beeren, Sauerkirschen und Hagebutten sowie ein wenig Rooibos-Tee, Granatapfel und kräutrigen Noten. Insgesamt überwiegen aber Noten von duftigem Steinobst.

## Gaumen

Dieses Steinobst dominiert auch den Gaumen. Der *Corpinnat* wirkt frisch und saftig mit feiner Perlage und im Finale wieder mit Noten von Kräutern. Aromatisch findet man hier wieder saftig reifen Aprikosen und Nektarinen und der Schäumer wirkt rund, seidig, fruchtig und sinnlich bei paralleler Frische.