

 **Recaredo**

# *Bufadors, Vinya del Rascarà, ungeschwefelt*

 2017, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401120

 Xarello

Alkoholgehalt: 11,5 %



## Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Frittata vom Butternut-Kürbis mit roter Paprika,**

**Feta und Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Fränkisches Vitello mit geräucherter Forelle**

(Fisch)

**Gebratene Kopfsalatherzen mit geriebenem**

**Parmesan, Kapern und Oliven**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.10.2023

## Info:

Ton Mata hat mit Bufadors eine kreative Spielwiese für Schaumweine geschaffen. Unter Recaredo werden die sensationellen klassischen Schaumweine vermarktet. Beide gehören der Appellation Corpinnat an.

Rascara 2017 basiert zu 100% auf Xarel-lo. Die zweite Gärung wird mit Most angekurbelt.

64 Monate Reife auf der Hefe unter Naturkorken.

## Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb, intensive Perlage in mittlerer und kleiner Größe, langanhaltendes Mousseux

## Nase:

Der rebsortenreine Xarel-lo von Ton Mata riecht verführerisch reduktiv. Er vereint gleichmäßig kühle, kalkige Elemente mit getrockneten Kräutern. Nasse Kreide und etwas Eisbonbon stechen dabei noch hervor. Die Kräuter heben in Form von Eukalyptus, Minze und Eisenkraut eine klare, erfrischende Seite hervor. Er wirkt angenehm duftig nach reifen gelben Äpfeln sowie etwas kandierter Quitte. Er reicht angenehm mostig. Dazu offenbart er etwas Heu und Wiesenblumen. Die Frucht wird immer wieder durch Grapefruit und Orange ergänzt.

## Gaumen:

Im Antrunk bleibt er seinem reduktiven, schlanken Charakter treu. Er wirkt saftig und unterstreicht dadurch den Charakter, der sich in der Nase als „mostig“ zeugte. Saft von reifen Früchten, wie z.B. gelbe Äpfel, Quitte und saftige Birne. Die feine Säurestruktur hilft dabei deutlich in in seinem schlanken Gewand =zu belassen und nicht abzudriften. Er weist eine feine kalkige, lineare Note auf und wirkt insgesamt rassig und schlank. Die Kräuterwürze setzt wieder im Nachhall ein und sorgt für Frische.