Recaredo

Relats de Viticultors, Brut Nature

2019, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930401109

Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 11,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Erbsensalat mit Minze und Jamon Iberico

(Fleisch)

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Zitronengel und Algensalat

(Meeresfrüchte)

Spitzkohl Tacos mit gebratenem Sellerie, Feta und Dattel-Barbecue-Sauce

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.07.2023

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb, grüne Reflexe, feine Perlage

Nase:

Für den Einstieg in die Welt der Schaumweine von Recaredo liefert die Nase bereits großen Facettenreichtum. Reife gelbe Früchte wie Khaki, Aprikose und Mirabelle. Zitronensaft, Grapefruit und Orangenhaut kommen hinzu. Ein Hauch von Gischt und Austernschale breitet sich im Glas aus. Getrocknete Kräuter wie Estragon und Lorbeer bauen sich langsam auf. Orangenblüten und Jasmin-Tee schweben leise im Hintergrund.

Gaumen:

Bereits im Antrunk kommt die Qualität des 2019 Relats von Recaredo durch. Als Brut Nature ist er verführerisch trocken, so dass die Mineralität deutlich zum Vorschein tritt. Puristisch und linear. Dabei zeigen sich vor allem die maritimen und zitrischen Aromen wieder deutlich. Das Mousseux tritt zwar am Gaumen auf, aber bleibt stets zurückhaltend. Die Kohlensäure wirkt dem dominant entgegen und führt Schluck für Schluck zielsicher zu einem langen Finale. Karg, schlank sowie enorm von Kalk und Kreide geprägt.