

 **Recaredo**

Reserva Particular, Brut Nature

 , 750 ml

 **Spain,**



 **9930401148**



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillte Langostinos mit Zitronenöl, Meersalz und getrocknetem
Oregano

Carpaccio vom Oktopus mit Fenchel, Limettenabrieb und Olivenöl

Artischockenherzen mit Zitronen-Thymian-Vinaigrette und
gerösteten Mandeln

Tasting review

by Marian Henß on 28.12.2025

Cava Recaredo baut auf eine lange Tradition auf. Der Gründer Josep Mata begann bereits 1924 mit der Produktion der ersten Cavas. Der Name des Weinguts stammt von seinem Vater Recaredo Mata. Auch heute arbeitet das Weingut in vielen Produktionsschritten wie die Gründer. Alle Flaschen werden von Hand gerüttelt. Auch das Degorgieren erfolgt ohne Vereisung des Flaschenhalses sondern schonend von Hand. Bei der Flaschengärung setzt Recaredo auf Naturkorken statt Kronkorkern oder Plastik. Alle Cavas werden ohne Dosage abgefüllt und sind Brut Nature. Die Weinberge sind in Alta Penedès, dem höheren Teil des Anbaugebietes, gelegen. Hinzu kamen in den vergangenen Jahren biodynamische Praktiken. Das Ergebnis sind absolute Spitzencavas die Ihresgleichen suchen.

Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit deutlich grün schimmernden Reflexen, dazu eine sehr feine, gleichmäßige Perlage mit zartem, fast gezeichnetem Muster.

Nase:

Ein ausgeprägtes, tiefes Hefebild dominiert den ersten Eindruck und verleiht dem Wein sofort Präsenz und Ernsthaftigkeit. Geschnittene Mandeln stehen klar im Vordergrund, begleitet von einem vielschichtigen Kräuterspektrum mediterraner Prägung: getrockneter Majoran, Kerbel, Salbei, Thymian und Oregano, ruhig, konzentriert und präzise gezeichnet. Hinzu kommen helle, getrocknete Blüten, die an Apfel- und Mandelblüte erinnern und dem Wein eine feine, elegante Vertikalität verleihen. Das Hefige entwickelt sich dezent in Richtung Butterscotch-Plätzchen, stets kontrolliert und nie vordergründig. Prägend und exemplarisch ist jedoch die maritime Dimension: Austernschale, frische Algen, Gischt und Meereswasser, getragen von einem kargen, reduktiven Grundton aus Kreide, Stein und muscheliger Mineralität.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt sich die karge, steinige Grundhaltung des Weines mit großer Selbstverständlichkeit und ohne jede Härte. Der Eindruck ist hell, grün und ausgewogen. Die Frucht, die in der Nase kaum präsent war, zeigt sich nun zaghaft und präzise in Form von Zitronenabrieb, Limettensaft und Kaffir-Limettenzeste, ergänzt durch eine sehr feine gelbfruchtige Nuance, die an Mirabelle und Marille erinnert – stets schlank, ruhig und nie aufdringlich. Frische Kräuteraromen greifen das Bild der Nase auf und verbinden sich mit der klirrenden Mineralität und dem steinigen, kargen Gerüst zu einem äußerst harmonischen Gesamtbild. Der Wein wirkt dabei hochpräzise, energiegeladen und klar fokussiert auf Herkunft, Terroir und Authentizität. Im Nachhall kehren Frucht, maritime Noten und Kräutrigkeit ganz fein und ausgewogen zurück, alles ruhig, stimmig und von großer innerer Spannung getragen.