



Recaredo

# *Bufadors, Les Voranes Brut Nature, ungeschwefelt*



, 750 ml



Spain,



9930401146



,

Alkoholgehalt:

0,0 %



## Food reccomendations

from Marian Henß

Orientalisch inspiriertes Couscous-Salat mit Granatapfel, Mandeln,  
Rosinen und Feta.

Terrine vom Kaninchen mit Wurzelgemüse und Meerrettich

Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Zitronengel, Pekannuss und  
getrockneten Tomaten

# Tasting review

by Marian Henß on 27.04.2025

Das 65-Hektar-Weingut Recaredo gehört zu den traditionsreichsten des gesamten Cava-Gebietes und ist auch das konsequenteste. Dazu gehören viele Bereiche, unter anderem derjenige der Appellation. 2017 hat man sich zusammen mit zehn anderen Betrieben aus der D.O. Cava verabschiedet und erzeugt seine Schaumweine nun unter dem Namen Corpinnat. Grundlagen dieser Gruppe sind biologisch oder biodynamischer Anbau und ein mindestens 18-monatiger Ausbau auf der Flasche. Doch beim Weingut Recaredo, das 1921 gegründet wurde, geht man noch weiter. Für die Tirage, also die zweite Gärung, werden nur noch wilde Hefestämme und Süßmost aus eigenen Trauben verwendet. In den Kellern des Weinguts reift jede einzelne Flasche unter Kork, und das mindestens 30 Monate lang. Jeder einzelne Corpinnat ist eine Gran Reserva mit Jahrgangsangabe, die von Hand degorgiert wird. Das ist Goldstandard!

**F**

## **Farbe:**

Leuchtendes Zitronengelb mit hellen Reflexen und pro-aktiver Perlage

## **Nase:**

Bereits beim ersten Eindruck präsentiert sich der Wein in einen feinsinnigen Gewand Kühl zunächst und voller Zurückhaltung wird er begleitet von vegetabilen Noten. Fenchelgrün und Artischocke lassen sich erahnen. Bitterapfel, herbe Birne und Pfirsich dominieren. Quitte und ein Hauch Cidre liegen dahinter. Wacholder und Piment sorgen neben orientalischem Gewürz für eine solide Substanz. Im Hintergrund ein kreidiger, linearer Grundton, der das aromatische Taktmaß vorgibt. Diese Struktur verleiht dem Wein eine luftige Leichtigkeit im Duft, die zunehmend an Intensität gewinnt.

## **Gaumen:**

Am Gaumen entfaltet sich die volle aromatische Tiefe: saftige, reife gelbe Früchte dominieren – Mango, Aprikose, Pfirsich – ergänzt durch eine exotische Ananas mit Röstaromen. Daneben treten herbere Töne von Birne und Apfel mit feinen Bitterstoffen hervor. Auch orientalische Gewürzakzente – warm, würzig, tiefgründig – geben dem

Wein eine besondere Ausdruckskraft, ohne dass das Vegetabile überhandnimmt.

Im Abgang treten hocharomatische Kräuternoten hervor, fast träumerisch. Die Kohlensäure wirkt zurückhaltend, sorgt aber durch die spürbare Säure für markante Kontraste. Diese brechen die Fruchtsüße und verleihen dem Wein Spannung, Tiefe und Struktur. So entsteht ein Gesamtbild, das reichhaltig, fruchtbetont, aber gleichzeitig pointiert und animierend bleibt.