



Bufadors, Les Voranes Brut Nature, ungeschwefelt

2020, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930401146

Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 10,5 %



Speisempfehlungen

von 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

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.04.2025

Info:

Dieses sehr junge Projekt der Recaredo-Macher um Ton Mata kommt hier zu seiner dritten Auflage.

In dieser rohen Interpretation der traditionellen Methode wird im Weinberg der Most zu gären begonnen und dann als Starter verwendet. Die Zeit auf der Hefe sowie Kohlensäure sind während der mindestens 2,5 Jahre Reife ausreichend Schutz und Stabilisator. Den Weinen werden keinerlei Additive, Hefen, Zucker, etc. hinzugefügt. Weder findet eine Schönung, Filtration oder Schwefel statt.

Diese Charge basiert auf Macabeu und Xarel-lo. Tirage fand am 14.9.2020 statt und degorgiert wurde am 22.2.2024, also nach 40 Monaten Reife bei einem Restzucker von nur 0,06g/l.

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 Vegetable überhandnimmt.

Im Abgang treten hocharomatische Kräuternoten hervor, fastträumerisch. 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.