

# *L'Infini, Brut Nature*

 2021, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401147

 Grenache, Xarello

Alkoholgehalt: 11,0 %



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Ceviche von Heilbutt mit Zitrus, Kräutern und Meersalz

Gedämpfter Seeteufel mit Algenbutter und jungem Gemüse

Frischer Ziegenfrischkäse mit Kräutern, Olivenöl und gerösteten  
Nüssen

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.12.2025

## Info:

So wie alle Recaredo wird auch l'infirmit lediglich als Brut Nature gefüllt. Herkunft, Charakter und Handschrift stehen hier über den Dingen.

Die Rebsorten sind Xarel-lo und Garnatxa Negra.

2021 war hier im Pendes – im Gegensatz zu Zentraleuropa – nicht kühl, sondern eher trocken und mager an Niederschlag. Diese Dürre sorgte durchaus für massive Ertragsreduktionen, gleichermaßen aber auch nicht für Konzentration durch Wärme. 2021 ist einzigartig – so wie jedes Jahr – und sorgt für einen ausdrucksstarken Charakter.

36 Monate Reife auf der Hefe. Diese Charge wurde am 17.3.2025 degorgiert

## Farbe:

Leuchtendes, orangegoldenes Gelb mit goldenen Reflexen, sehr ruhige, feinste Perlage und nur gering ausgeprägtes Mousseau.

## Nase:

Unmittelbar überraschend durch rote Fruchtaromen: kleine Waldhimbeere, weiße Erdbeere und rote Johannisbeere prägen den ersten Eindruck und verleihen dem Wein – auch im Zusammenspiel mit der Farbe – einen ungewöhnlich fruchtbetonten, leicht dunkleren Einschlag. Dahinter bleibt der Stil des Hauses klar erkennbar: filigran, elegant, puristisch und Terroir-bezogen. Die Aromatik lebt stark von Frische und maritimen Assoziationen – Gischt, frische Algen, Meeresluft –, ergänzt durch nasse Kräuter. Zitronenthymian, Melisse und ein Hauch Minze setzen zarte, kühlende Akzente gegen die maritime Grundspannung. Im Hintergrund liegen das steinige, elegant salzige und mineralische Fundament sowie eine sehr fein integrierte Hefenote, die sich über Salzteig und Butterplätzchen ausdrückt. Alles bleibt balanciert, ruhig und präzise.

**Gaumen:**

Am Gaumen zeigt sich eine sehr moderate, perfekt eingebundene Säurestruktur, die dem Wein Leichtigkeit und Gelassenheit verleiht. Wenig Schmelz, dafür klare Frische, Kargheit und eine puristische Linienführung prägen den Eindruck. Der Wein wirkt zugänglich und unkompliziert, ohne seine Herkunft oder Tiefe zu verlieren. Getragen von Mineralität und Würze, bleibt er stets leise, unaufdringlich und fokussiert. Im Nachhall ergänzt sich eine feine Nussigkeit mit der Frucht und den maritimen Noten, während die roten, beerigen Anklänge erneut dezent und präzise auftauchen. Ein zeitloser, ruhiger Schaumwein, der das Qualitätsniveau des Hauses auf eine reduzierte, alltagstaugliche Ebene übersetzt.