

 **Recaredo**

Reserva Particular, Brut Nature

 2017, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930401148

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 11,0 %



Speiseempfehlungen

von 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

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 28.12.2025

Info:

Die Reserva Particular ist seit Anbeginn meiner Weinhistorie ein besonderes Monument. Er ruht in sich, ist leise und subtil. Ein Schaumwein für die stillen, empfänglichen Genießer.

Im Alt Penedes ist der Kalk vorherrschend und kommt hier zu seiner reinsten Ausprägung. Seit 1962 wird der Charakter dieser Cuvée perfektioniert. Die Reben wurden in den 50er und 60er Jahren ausgebracht.

Ein nahezu ausgewogenes Cuvée aus Xarel-lo und Macabeu. Die Reife auf der Hefe beträgt hier mindestens 6 Jahre und 8 Monate (also 80 Monate). Das ist – auch vor dem Hintergrund des Preisniveaus - schlicht der Wahnsinn.

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.