

## „Subtil“ Brut Nature Corpinnat, blanco

Region	Corpinnat
Erzeuger	Recaredo - Corpinnat
Alkoholgehalt	11,5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	SCO010316

### Subtile Meisterschaft im Zeichen des Xarel-lo

Kaum ein Wein des Recaredo-Portfolios verdeutlicht so eindrucksvoll wie der „Subtil“ (mit dem Zusatz „Vinyes del Roure“) die Tatsache, dass es für Familie Mata offensichtlich kein in Stein gemeißeltes, ja noch nicht einmal eine verbindliche Formel für „große Weine“, in diesem Fall eine „Gran Reserva“ nach Cava-Nomenklatur gibt. Aber werfen wir doch einen Blick auf die Entwicklung des „Subtil“ und seiner Rezeptur: Vor zehn Jahren bestand die Cuvée aus Xarel-lo, Parellada, Macabeu und 12% Chardonnay, ein Jahr später dann 62% Xarel-lo, 30% Chardonnay und 8% Macabeu, im darauffolgenden Jahr (2008) kommt kein Macabeu mehr zum Einsatz, jetzt sind es 71% Xarel-lo und 29% Chardonnay, im letzten Jahrgang der ersten 2000er- Dekade sinkt der Xarel-lo-Anteil auf 67%, während der Chardonnay nun ein Drittel der Mischung (33%) ausmacht. Der nächste „Subtil“-Vintage erhöht den Chardonnay-Anteil um einen Prozentpunkt, um dann 2013 (2012 wurde wie 2010 auch ausgelassen) wieder 6% Macabeu ins Spiel zu bringen, zusammen mit 30% Chardonnay und 64% Xarel-lo. 2015 dann der große Schritt hin zum Xarel-lo, der nun, wie dann auch im aktuellen Jahrgang 2016, seinen ersten solistischen Auftritt hat. Fast noch bemerkenswerter als dieser letztlich nur konsequente Schritt hin zu den autochthonen Rebsorten, die gerade mit Blick auf einen möglichst individuellen, unverwechselbaren Schaumwein (auch wenn er möglicherweise eher „romantisch“ legitimiert ist – die ersten Weine, die hier nach „método champañés“ produziert wurden, bestanden aus Chardonnay und Pinot



Kontrollstelle: ES-ECO-019-CT



Noir) quasi „einschlägig“ sind, dürfte die doch zuweilen recht unterschiedlich Länge des Hefelager sein, das zwischen 38 Monaten für den 2016er (Degorgierdatum unserer Allokation: 21. Dezember 2020) und ganzen 80 Monaten für den 2008er reichen kann. Eine zweifellos gelungene Kursänderung, auch wenn wir das längere Hefelager etwas vermissen (beim 2015er waren es immerhin noch 47 Monate ...), denn nun kann man sich ganz auf den Xarel·lo konzentrieren, der gerade ohne „Chardonnay“-Stütze seinen ganzen Charme ausspielen kann – wobei der „Subtil“ seinem Namen alle Ehre macht: zarteste Anisnoten und weiße Blüten im Duft, dazu animierend junge, rezente Hefe, grüne Äpfel bis hin zu honiggetönter Tarte Tatin, am Gaumen die „Hausmarke“, eine traumhaft ausbalancierte Kombination von präsender, zitrischaromatischer Säure und seidiger Textur. Herrlich langes, ungemein erfrischendes Finish!

Trinkempfehlung: Ab sofort bis 2026+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
 Campus Nobel  
 Alfred-Nobel-Allee 28  
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
 persönlich haftende Gesellschafterin:  
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
 Swift/ BIC: DEUTDE33HAN33

Kreissparkasse Saarlouis  
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
 Swift/BIC: KRSAD333

USt-IdNr.: DE 811881107  
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003