

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSAD55



„Serral del Vell“ Brut Nature Corpinnat, blanco

Region: Corpinnat
Erzeuger: Recaredo - Corpinnat
Alkoholgehalt: 11,5 % vol.
Rebsorte:
Bestell-Nr.: SCO010414

Paradise Lost oder vom Zauber eines besonderen Weinbergs

Recaredos „Serral del Vell“ ist neben dem „Turó d'en Mota“ der zweite Schaumwein aus einem „Paraje Calificado“, also einer spezifischen Lage (mit speziellen Kriterien), der 2017 neu eingeführten Spitzenkategorie der D. O. Cava, um das (Ultra-)Premiumsegment der „vinos espumosos“ aus Spanien neu zu kodifizieren. Seit sich allerdings eine Gruppe einigermaßen widerständiger, in vielerlei Belangen vom consejo regulador, dem Kontrollgremium der D. O., einigermaßen enttäuschten „Cava“-Winzer 2018 zu einer Kollektivmarke zusammengefunden haben und nach einigem Hin und Her komplett aus besagter D. O. ausgetreten sind, sind auch wie von Geisterhand jene parajes auf der offiziellen Webseite getilgt – ein klarer Fall von „Paradise Lost“, denn ausgerechnet „Serral del Vell“ ist Teil einer Finca von bemerkenswerter Schönheit, die sich auf einem kleinen Plateau („serral“), das über dem Tal durch das sich der Fluss Bitlles windet erhebt und aus Terrassen von beträchtlicher Größe mit sehr sanfter Neigung besteht. Auf den recht kalkhaltigen, mit Kieseln durchsetzten Böden wurzeln Xarel-lo- und Macabeu-Reben, die die rechte feuchte erste Jahreshälfte 2014 vergleichsweise bravourös gemeistert haben. Das Mischungsverhältnis für die Cuvée „Serral del Vell“, die bis 2007 auf dem Etikett etwas weniger spezifisch als „Brut de Brut“ und „Brut Nature Gran Reserva“ ausgewiesen wurde beträgt 56% Xarel-lo und 44% Macabeu (Degorgierdatum unserer Allokation: 1. Dezember 2020, Hefelager: 68 Monate). Der noch enorm jugendlich wirkende Corpinnat-espumoso zeigt sich anfangs von einer eher zurückhaltenden Seite, ein nicht zu kleines Glas und ein wenig Geduld bewirken dann aber den gewünschten Effekt: In der Nase eine gleichermaßen tiefgründige wie „oben auf“ zitrisch getönte Mineralität (kühler, pudriger Kalk, feuchte Kreide), lemon curd, eine komplexe Mischung von Minz-, Kampher- und zarten Anisnoten, dazu nicht zu reifer Apfel, gelbe Steinfrüchte und ein eleganter Honig-Hefe-Zweiklang. Am Gaumen ungleich strenger, straffer, dabei mit famosem Trinkfluss qua Wechselspiel von animierender Säure und wunderbar elegant-cremiger Textur – wir bitten höflich aber bestimmt um ein zweites Glas!



Kontrollstelle:
ES-ECO-019-CT