PERE MATA, PENEDES D.O.
CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE
L'ENSAMBLATGE 2019

GESCHMACK

Süße	gering	hoch
Säure	gering	hoch
Körper	schlank	voll
Reife	jugendlich	voll gereift
Intensität	verhalten	ausgeprägt
Mineralität	gering	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	sehr viel Holz
Komplexität	gering	hoch
Länge	kurz	sehr lang

AROMEN

Grapefruit
Aprikose
Bratapfel
Apfelschale
Mirabelle
Gruene Birne
Kandierte Früchte
Honig
Heu / Stroh

TYP

LAGERN & SERVIEREN

2026 bis 2029
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

STIL

herrlich gereift
finessenreich
leicht
trocken



WEINBAU

Rebsorten	Macabeo / Viura (50%) Xarel.lo (30%) Parellada (20%)
Jahrgänge	2019
Anbau	biologisch (nicht zertifiziert)

WEINBEREITUNG

Gärung	spontane Gärung
Ausbau	ausgedehntes Hefelager Verzicht auf Filtration und Schönung minimale Zugabe von Schwefel
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	gebrauchtes Barriquefass
Reserveweine	kein Reservewein
Dauer Hefelager	113 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2025

BEWERTUNG

einfach geniessen	93/100

Cava Grand Reserva 2018 l'Ensamblatge von Pere Mata ist ein Meisterwerk an Reife, Cremigkeit und Komplexität. Für ihn verwendet der akribische Winzer seine besten Trauben aus den vielversprechendsten Weinbergen. Der Grundwein reift vor der zweiten Gärung in Edelstahltanks. Die Zeit auf der Hefe ist mit rund 100 Monaten bereits als episch lang zu bezeichnen. Auf Süße bei der Dosage wird gänzlich verzichtet. Trotz des Alters verfügt l'Ensamblatge immer noch über eine belebende Frische. Der Cava ist perfekt balanciert und bietet eine großzügige Tiefe bei einem fast schon irrwitzig günstigen Preis!

PERE MATA

Pere Mata betreibt mit Mata I Coloma einen 5 Hektar großer Betrieb in Sant Sadurni d'Anoia im Penedès, dem Kerngebiet der Cava-Produktion im spanischen Katalonien. Pere ist Perfektionist und sucht ständig nach Verbesserungen. Man sagt, er sein ein Meister des Terroirs und eine Art „Traubenversteher". Seit dem Jahr 2000 ist er nach einer Zeit als Berater für andere Weingüter selbständig und hat bereits enorm viel erreicht. Seine Cavas ragen aus der Masse heraus und zeigen eine Persönlichkeit und Komplexität, die uns verblüfft und begeistert. Manche sagen, Peres Cavas erinnern an Champagner von kleinen Spitzenproduzenten. Die Champagne und vor allem die neuen Generationen der Champagnerwinzer haben Pere zumindest stark beeinflusst. Wann immer es seine Arbeit zulässt, reist er in die Champagne und hat dort viele gute Freunde gefunden.

Warum wir die Cava von Pere Mata im Programm haben

Pere Mata ist ein Individualist und Perfektionist. Für ihn entstehen seine großartigen Cavas in erster Linie im Weinberg. Hier beobachtet er, fühlt sich ein und reagiert auf Veränderungen und die Bedürfnisse der Pflanzen. Mit dieser Philosophie entstehen tiefgründige und finessenreiche Schaumweine der Extraklasse, die nichts mit den großen, bekannten Cava Marken gemein haben. Pere Mara biete eine ganz besonders Cava Erlebnisse so dass wir überaus glücklich sind, einige von den raren Flaschen zu erhalten.

Die Weine

Cava Pere Mata L'Ensamblatge ist ein lang gereifter Gran Reserva aus einem Jahr, bei dem keine Süße (brut nature) hinzugefügt wird. Er besteht aus allen drei Rebsorten (50% Macabeu, 30% Xarel.lo and 20% Parellada) und wird von den besten Weinen bereitet. Er kann besonders lange reifen und verfügt über eine überwältigende Komplexität! Diesen Cava muss man einfach probieren.
Cava Pere Mata Reserva Familia ist die gleiche Cuvee wie L'Ensamblatge, mit zusätzlich 15-20% Reservewein (nicht immer). Er kommt ebenfalls als brut nature auf den Markt, reift aber eine deutlich kürzere Zeit auf der Flasche als L'Ensamblatge. Auch dieser Cava darf nicht ausgelassen werden.
Für Cava Pere Mata Cuvee Barcelona wird der Anteil an Xarel.lo im Barriquefass vergoren. Mit 4 bis 5 Gramm pro Liter Dosage erhält er zu der deutlichen Holznote auch eine leichte Süße.
Cava Pere Mata Cupada Rosé ist ein jugendlich frischer Cava, der sich als unkompliziert und sehr zugänglich offenbart.

Weinberg & Keller

Die 5 Hektar Weinberge sind ausschließlich mit den traditionsreichen Cava Sorten Xarel-lo. Macabeu und Parellada bepflanzt. Die Stöcke sind zwischen 30 und 40 Jahre alt und wuseln tief in der Erde. Der Boden ist von Kalk, Sand und Lehm geprägt. Die Bearbeitung erfolgt biologisch und überwiegend ohne Maschineneinsatz. Seit 2016 sind die Weinberge biozertifiziert. Im Keller verwendet Pere nur den Saft der ersten sanften Pressung. Die Gärung erfolgt spontan in Edelstahltanks. Auf der Hefe verbleiben die Cavas mindestens 2 bis 4 Jahre. Teils noch deutlich länger. Was die Dosage angeht, so ist Pere klar auf Brut Nature ausgerichtet. Fast alle seine Cuvées haben keine Dosage, was den Weinen eine bemerkenswerte Klarheit verleiht.