


PERE MATA, PENEDES D.O.  
 CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE  
 RESERVA FAMILIA 2019 



**GESCHMACK**

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

**AROMEN**

- Grapefruit
- Aprikose
- Roter Pfirsich
- Gelbe Pflaume
- Zimt
- Gruene Birne
- Brioche
- Stein

**TYP**

**LAGERN & SERVIEREN**

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



**WEINBAU**

**Rebsorten**

- Macabeo / Viura (50%)
- Xarel.lo (30%)
- Parellada (20%)
- 2019
- biologisch (EU Biosiegel)

**Jahrgänge Anbau**

**WEINBEREITUNG**

**Gärung Ausbau**

- spontane Gärung
- ausgedehntes Hefelager
- Verzicht auf Filtration und Schönung
- minimale Zugabe von Schwefel
- durchgeführt
- gebrauchtes Barriquefass
- kein Reservewein
- 96 Monate
- 0 Gramm / Liter
- Januar 2026

**Biolog. Säureabbau Lagerung**

**Reserveweine Dauer Hefelager Dosage Degorgiert**

**BEWERTUNG**

**einfach genießen** 92/100

**STIL**

- finessenreich
- leicht
- trocken

Cava Gran Reserve 2018 Reserva Familia von Pere Mata ist ein großartiger Cava, der mit Cava wie man ihn sonst kennt, eher wenig zu tun hat. Der Schaumwein ist frisch und zugleich sehr mild. Er ist cremig und gleichzeitig aber auch druckvoll. Komplex und lang.

Pere Mata verwendet hier die klassischen Cava-Sorten Macabeo, Xarel.lo und Parellada, die er auf seinen wenigen Hektar Weinbergen bereits seit 2016 biologisch anbaut. Perfekt gesunde Trauben durch Achtsamkeit im Weinberg bei der Bodenbearbeitung und Laubarbeit sind der Grundstein für diesen beeindruckenden Wein. Sanftes pressen und Geduld beim Ausbau lassen Pere's Cavas aus der Masse heraus leuchten. Freuen Sie sich auf ein herrliches Cava-Kleinod!

# PERE MATA

Pere Mata betreibt mit Mata I Coloma einen 5 Hektar großer Betrieb in Sant Sadurn 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 „Traubenverstehler“. 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 bietet eine ganz besondere 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.