



# *Innoble, Les Tres Serres Cuvee 319, Brut Nature*

750 ml

Spain,



9930002217



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food recommendations

from Marian Henß

Austern Rockefeller Art

in Nussbutter gegarter Saibling mit Fenchel-Orangen-Salat

Portulak-Suppe mit Eismeergarnelen.

# Tasting review

by Marian Henß on 24.06.2025

## Farbe:

Leuchtendes Zitronengelb mit grünlichen Reflexen. Die Perlage ist sehr fein, lebhaft und gleichmäßig – vital und aktiv im Glas.

## Nase:

Ein intensives, gelbfruchtiges Bukett prägt die Nase. Reife gelbe und rote Äpfel dominieren – spürbar mit Schale, Kern und Saft. Hinzu kommen Noten von Khaki, Aprikose und reifer Mirabelle. Würzige Anklänge führen orientalisch in Richtung Kurkuma und Safran, begleitet von einer dezenten mediterranen Note getrockneter Kräuter. Geröstete Walnüsse und frisch gehackte Mandeln setzen feine nussige Akzente.

## Gaumen:

Am Gaumen überzeugt der Wein durch eine präsente, ansprechende Phenolik, die ihm ein gesundes, vitales Mundgefühl verleiht. Die Säure ist moderat, sorgt jedoch für einen angenehmen Kontrast. Die Frucht bleibt zwar präsent, tritt jedoch zugunsten der komplexen Würzaromen – zwischen Orient und Mittelmeer – in den Hintergrund. Auch hier klingen die nussigen Elemente fein nach. Ein spannender und ausgewogener Schaumwein, der sich stilistisch weniger radikal zeigt als viele seiner regionalen Kollegen.