

 **Gramona**

Imperial Brut

 , 750 ml

 **Spain,**



 **9930002221**



,,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rohe Meeresfrüchte mit Zitrusöl

Omelette mit Kerbel und Estragon

Frittierte Calamari mit Ajoli

Tasting review

by Marian Henß on 02.01.2026

Es war vor etwa 130 Jahren, als unser Urgroßvater Pau Batlle erkannte, dass seine aus der Xarel-lo-Traube gekelterten Weine ein einzigartiges Alterungsvermögen hatten. Josep Lluís und Bartomeu Gramona bestätigten diese bemerkenswerte Fähigkeit unserer Xarel-lo-Schaumweine rund 70 Jahre später.

Gramona war immer der Meinung, dass die Schaumweine aus dem Penedès jung sein müssen und dass die Exzellenz der Schaumweine zu gleichen Teilen vom Boden, dem Klima und dem Menschen abhängt, sowie von einem langen Reifeprozess.

Mit dem Ziel, diesen Paradigmenwechsel zu vertiefen, nahmen Jaume und Xavier Gramona 1997 die Idee auf, den Ausbau von Schaumweinen auf ein bis dahin von Weinliebhabern unbekanntes Niveau zu bringen. So entstand Enoteca Gramona, der erste Schaumwein, der die 10-jährige Reifezeit des Celler Batlle übertreffen sollte.

Mit Enoteca haben wir unsere Erkenntnis bestätigt: Wenn man die Reifezeit eines Schaumweins in der Flasche verlängert, wird er ausdrucksstärker, behält aber gleichzeitig eine bewundernswerte Frische, was zu einem tieferen und komplexeren Trinkerlebnis führt.

Heute können wir in aller Bescheidenheit sagen, dass Enoteca Gramona die Krönung des Weges ist, den unser Urgroßvater vor über einem Jahrhundert eingeschlagen hat, und die bisher beste Arbeit unserer Handwerker.

Quelle: enotecagramona.com

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit zarten, hellen Reflexen. Sehr gleichmäßige, ruhige Perlage mit mittlerem bis kräftigem Mousseux.

Nase:

In der Nase sofort dieser heulende, trockene Charakter von getrockneten Wildblumenwiesen, reichlich Stroh und getrockneten Kräutern – mediterran wie auch heimisch. Dazu eine deutlich salzige Prise, die das Aromabild strukturiert. Kräuteranklänge von Kerbel, Majoran, Estragon und Salbei stehen klar im Vordergrund, kontrastiert von präzisiertem Abrieb von Zitrone, Kaffir-Limette und Bergamotte. Helle Frucht schwingt mit: frisch geschnittene, grüne Birne und weißer Pfirsich, eingebettet in ein zitroniges, salzig-maritimes Gesamtbild mit viel Kalk, viel Fokus auf den Boden. Die Hefe zeigt sich klassisch und präsent, aber nie dominant – eher in Richtung Salzgebäck und frische Hefe, an die die Zitrus- und Kräuternoten elegant andocken.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich das aromatische Bild der Nase eins zu eins fort, sehr geschlossen und präzise. Der Wein steht für Finesse, Eleganz und Leichtigkeit gleichermaßen, mit klarem Ausdruck von Terroir, Herkunft und Struktur. Die Trinkanimation ist hoch: kein sättigender Schaumwein, sondern einer, der Spannung hält und auch in leichteren Paarungen mühelos funktioniert. Im Nachhall erneut dieses feine Zusammenspiel aus Zitrischem, krümeligem Gebäck und Eleganz, getragen von Frische und Klarheit.