

 **Gramona**

Imperial Brut

 , 1500 ml

 **Spain,**



 9930002224



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Gebeizte Forelle mit Meerrettichsauce und Pellkartoffeln

Papaya-Mango-Salat mit gerösteten Erdnüssen und Seiden-Tofu

Carpaccio vom Knollensellerie mit gerösteten Pinienkernen und Petersilien-Pesto und gepickelten weißen Johannisbeeren

Tasting review

by Marian Henß on 25.07.2024

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 Blassgelb mit hellen Reflexen, Mousseux niedrig und mittelgroße Perlage (Glas ohne Moussierpunkt)

Nase:

Die Nase zeigt viele klassische Attribute seiner Herkunft oder nennen wir es Elemente, die bei mir mit Cava respektive Corpinnat verbunden sind. Das warme Klima geht sehr gut unter in dem Verbund aus Kalk und Kreide. Heu, getrocknete Kräuter, noch besser beschrieben als der Duft von etherischen und floralen Bergwiesen in den Alpen. Margerite und Gerbera sorgen für gelbduftige, florale Noten, gefolgt von intensiver Mandelblüte. Salbei, Thymian, Zitronenthymian sowie Basilikum präsentieren sich ebenfalls in getrockneter Form. Geröstete Mandel und frisch gehackte Mandel setzen Akzente. Nashi-Birne, gelber Apfel, Zitronenabrieb und Bergamotte sorgen für helle, belebende Frucht nuances. Die Hefe ist spürbar zu erkennen. Seien 49 Monate Reife auf eben dieser sind keineswegs von der Hand zu weisen. Ein Hauch geröstete Koriandersaat sowie ganz zart kalter Rauch verleihen ihm eine gewisse Tiefe und Ernsthaftigkeit zum Abschluss.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck zeigt sich dann seien Perlage sehr aktiv. Diese ist nie laut und nicht vordergründig. Dadurch wirkt er etwas braver und der Schmelz des Mousseux dominiert zu Beginn. Ein klarer, sauberer Schaumwein mit Herkunft. Die Hefe ist am Gaumen deutlich reduzierter wahrnehmbar. Der Eindruck von etherischen Bergkräutern samt floralen Elementen ist auch wieder bestens zu erkennen. Mandel sowie gelbe und helle Blüten ergänzen dies spürbar. Er ist auf einem leichten Fuß unterwegs und zeigt eine zurückhaltende Mineralität. Seine Frucht bleibt auch hier leise. Es ist ein eher weniger Typ Schaumwein, der nicht ins Extreme der Kohlensäure oder Mineralität gehen möchte. Sehr klassisch.