Gramona

Argent Rosé, Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930002235

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gegrillter Pulpo mit Fenchel, Mandarine und gerösteten Mandeln

Focaccia mit Burrata, weißer Sardelle und Zitronenzeste

Gebratene Dorade mit Artischocken, grünen Kräutern und Olivenöl

Tasting review

by Marian Henß on 24.05.2026

Farbe:

Unwahrscheinlich helles Goldgelb mit zart rötlichen Reflexen und einer lebhaften, cremigen Perlage, die durch die lange Hefelagerung eine dichte, beinahe schäumende Präsenz im Glas entwickelt

Nase:

Der Argent Pinot Rosé zeigt sich erstaunlich fein und hellfruchtig für einen Rosé-Schaumwein. Weniger geprägt von offensiver Rotfrucht, vielmehr von der kühlen, kalkigen und steinigen Seite des Pinot Noir. Zarte Apfelschale, Hagebutte und eingelegte weiße Johannisbeeren bilden die Fruchtbasis, während Himbeere, Erdbeere oder Kirsche eher angedeutet bleiben. Darüber legt sich eine deutlich mediterrane Aromatik aus getrockneten Kräutern, gehackter Mandel, einem Hauch grüner Olive sowie Fenchelsaat und Koriandersamen. Alles wirkt enorm präzise und ruhig, niemals laut oder plakativ fruchtig. Die 28 Monate Hefelager verleihen zusätzlich eine feine cremige Tiefe und einen subtil nussigen Unterton, ohne die Frische des Weines zu überdecken.

Gaumen:

Am Gaumen deutlich großzügiger und voluminöser als zunächst erwartet. Hier öffnet sich die Rotfruchtigkeit etwas stärker und bringt Nuancen von Waldhimbeere, rotem Apfel und Johannisbeere hervor. Gleichzeitig bleibt dieser markante herbe Ton von Apfelschale und feinen Bitterstoffen permanent präsent — genau jene angenehme, fast nostalgische Bitterkeit, die an frisch geschälte Äpfel erinnert und dem Wein enorm viel Charakter verleiht. Dahinter wirken salzige Mineralität, mediterrane Kräuterwürze und eine feine steinige Struktur erfrischend und animierend zugleich. Der Abgang bleibt hell, kühl, kalkig und ausgesprochen elegant, mit einer schönen Balance zwischen Druck, Frische und herzhafter Würze.