

 **Gramona**

III Lustros, Brut Nature

 , 750 ml

 Spain,



 9930002218



Alkoholgehalt: 0,0 %

Food recommendations

from

Parmigiana di Melanzane

Saltimbocca vom Kalb mit Gnocchi in Salbeibutter

Gratinierte Auster Rockefeller



Tasting review

by on 24.07.2024

Info:

Das Jahr 2015 begann mit guten Regenfällen, die aber nicht ausreichten, um die Dürre im Sommer zu überbrücken. Im Juli kletterte das Thermomete rauf bis zu 40°C, was die Trauben deutlich belastete und einen Stillstand in den Reben verursachte. Exakte Arbeit war von nun an im Weinberg gefordert, um später gesunde Trauben einzubringen.

Die Cuvée basiert auf 70% Xarel-lo und 30% Macabeo. Die Reben wachsen auf der Farm Font de Jui. Die 22.5 ha umfassende Anlage steht auf Ton und Kalk. Lediglich diese beiden Reben wachsen dort. Das Areal streckt sich vom Fluss Anoia auf 100m Meereshöhe hin zu den Hügeln von Mas Escorpi auf 305m Seehöhe oberhalb der Schaumwein-Hochburg Spaniens, Sant Sadurni d'Anoia.

III Lustrors erfährt eine andere Methodik als viele andere Weine bei Gramona. Die ruhende Zeit auf der Hefe zum Beispiel findet für dieses Cuvée unter natürlichem Korken statt. Das Degorgement im Anschluss wird natürlich per Hand durchgeführt. Das zu 100% kompostierbare Cellophan-Papier, das die Flasche kleidet, wird natürlich auch per Hand angebracht.

Der Wein darf für 84 Monate auf der Hefe reifen und wird als Brut Nature vermarktet.

Farbe:

Leuchtendes Goldgelb mit leicht grünen Reflexen, mittlerer Perlage von gleichmäßigem Tempo und verhaltendes Mousseux

Nase:

Die Nase ist deutlich geprägt von der Autolyse der Hefe. Kein Wunder nach 94 Monaten und sehr gerne willkommen. Hefe, Kalk und Feuerstein sind hier spürbare Hinterlassenschaften von Herkunft und Machart in der Nase. Seine Frucht wirkt dann eher gelb und zeigt uns Khaki, Mango, Pfirsich und gegrillte Ananas. Karamellisierte Birne und kandierte Quitte bringen Wärme und eine weitere Ebene in die Frucht. Marillenkompott leitet dann wunderbar in seine hefigen Aromen über. Biskuit, Butterscotch und Tarte Tatin sind hervorzuheben. Zimt, Mandel und Karamell. Geröstete Haselnuss und Nougat. Heu, getrocknete mediterrane Kräuter sorgt für erfrischende etherische Art. Erdig, nussig und elegant sind seine eleganten Attribute. Charakter und Charme zeichnen ihn aus.

Gaumen:

Helle Früchte prägen den ersten Eindruck. Grapefruit, weißer Pfirsich und Birne. Intensive Aprikose, Mandel, Zimt und Marzipan bauen sich auf. Er wirkt im Hintergrund schmelzig durch die Hefe und profitiert von einer perfekt integrierten Säure im Hintergrund. Moderate Struktur bei hoher Intensität. Die mediterrane, etherische Seite wird

durch Kiefern und Pinien, Thymian und Rosmarin sowie Lavendel vertreten. Menthol und Basilikum wirken kühlend. Er zeigt viel Eleganz und streckt sich in die Länge.