## Gramona

# *La Cuvee Brut*

, 750 ml

Spain,

9930002210

, ,

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from Thomas Götz

**Thai-Curry**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Garnelen**

(Meeresfrüchte)

**Thai-Curry**

(Geflügel)

# Tasting review

by Thomas Götz on 18.09.2023

Informationen zum Wein

La Cuvee ist der klassische Schaumwein-Blend der Penedès-Region, gekeltert aus den einheimischen Weißweinsorten Xarel.lo, Macabeo und Parellada. Die Trauben stammen aus biodynamischem Anbau und der Schaumwein ist Demeter-zertifiziert. Bei 15 Prozent des Grundweins erfolgte der Ausbau ein Jahr lang in 300-Liter-Fässern, der andere Teil des Grundweins blieb im Stahltank. Das Hefelager nach der Flaschengärung beträgt um die 36 Monate. Das Gewächs hat eine geringe Dosage von 5g/l, was einem Extra Brut entspricht, es ist aber als Brut klassifiziert. Das Weingut Gramona gehört der renommierten Vereinigung Corpinnat an, die sich 2019 von der DO Cava abgespalten hat und strenge Regeln für die Schaumweinproduktion aufstellt.

Farbe

Grüngelb

Nase

La Cuvee 2019 hat eine sehr frische und heitere Nase, in der sich Noten von Steinobst und weißen Blüten vermischen. Aromen von Mandeln und Biskuit, die vom Hefelager herrühren, sind ebenfalls vorhanden, stechen aber nicht übermäßig heraus, sondern halten sich vornehm im Hintergrund.

Gaumen

Beginnen wir beim Ende: Das leicht bittere Finish dieses Schäumers ist äußerst anregend und typisch für eine Cuvée mit Xarel.lo als Hauptsorte. Die geringe Dosage sorgt gleichzeitig dafür, dass der Abgang eher weich und nicht zu stählern ausfällt. Im Auftakt ist La Cuvee hell und frisch, die feinen Bläschen sorgen für ein cremiges Mundgefühl. Auch treten knackige Apfel- und Zitrusnoten hervor. Trotz des relativ langen Hefelagers von 36 Monaten bleiben die Hefearomen wie Mandel und Brotteig im Hintergrund. Die Balance aus Frucht- und Hefearomen ist demnach tiptop. Auch sonst hat der Wein überhaupt nichts Schweres und Üppiges an sich, sondern ist elegant und hat einen mineralischen Touch. Das ist großartig, vor allem für einen Schaumwein der mittleren Preisklasse.