Gramona

III Lustros, Font de Jui, Brut Nature

, 750 ml

Spain,

9930002233

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Steinbutt auf der Gräte gebraten mit Beurre Blanc und Estragonöl

Geflügelterrine mit Pistazien, Brioche und eingelegten Artischocken

Jakobsmuscheln mit Blumenkohl, brauner Butter und gerösteten Mandeln

Tasting review

by Marian Henß on 14.06.2026

Info:

Lustros ist ein komplexer Schaumwein, ein flüssiger Abdruck seines Terroirs, das zwischen dem Fluss Anoia und und den Hügeln von Mas Escorpí liegt. Xarel·lo- und Macabeo-Reben werden hier respektvoll und unter Einfluss moderner Weinbautechniken kultiviert: Biodynamische Prinzipien, Pflügen mit Pferden und Ernte von Hand. Dieser Schaumwein, der erstmals 1951 hergestellt wurde, ruht über 80 Monate lang in den Kellern mit einem natürlichen Korkstopfen.

Font de Jui beinhaltet 12 Lagen, die auf Höhen zwischen 185 und 228 Metern stehen. Das 2017er Exemplar basiert auf 41% Xarel-lo, 39% Macabeo sowie 20% Parellada. In diesem Jahr konnte er sogar 84 Monate und mehr auf der Hefe reifen.

Farbe:

Ein blasses Goldgelb mit strohgelbem Kern und grünlichen Reflexen. Die Perlage steigt außerordentlich fein, gleichmäßig und ausdauernd auf und unterstreicht bereits optisch den Anspruch und die lange Reife dieses Schaumweins.

Nase:

Der III Lustros präsentiert sich als Herkunftswein durch und durch. Die lange Hefelagerung prägt das Aromabild deutlich, ohne jemals schwer oder dominant zu wirken. Feine Noten von Sauerteigbrot, frischer Hefe und zart gerösteten Mandeln stehen im Vordergrund. Dazu gesellen sich Macadamia und Haselnuss, die jedoch nicht opulent erscheinen, sondern präzise und elegant eingebunden sind. Die Frucht bleibt bewusst zurückhaltend und zeigt sich lediglich in Anklängen von fein aufgeschnittener Nashi-Birne und etwas Cantaloupe-Melone. Dahinter entwickeln sich salzige und kalkige Nuancen, begleitet von einer dezenten Würze aus getrocknetem Majoran und Estragon. Alles wirkt puristisch, klar und auf das Wesentliche reduziert – mit bemerkenswerter Präzision und Ruhe.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck nahtlos fort. Die lange Hefereife verleiht dem Wein eine feine haptische Tiefe und ein seidiges Mundgefühl, ohne ihn jemals breit erscheinen zu lassen. Die nussigen und hefigen Noten spiegeln die Nase wider und werden von einer prägnanten salzigen Mineralität getragen, die dem Wein Kontur und Länge verleiht. Die Frucht bleibt auch hier dezent und ordnet sich dem Gesamtbild unter. Besonders beeindruckend ist die kristalline Klarheit des Weins: schlank, trocken und ausgesprochen präzise zieht er über den Gaumen, wirkt dabei stets rein, subtil und fokussiert. Das Finale ist von bemerkenswerter Frische und hinterlässt einen nahezu reinigenden Eindruck, der unmittelbar zum nächsten Schluck animiert.