

 **Gramona**

# *Imperial Brut*

 , 1500 ml

 **Spain,**



 9930002224



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## **Food reccomendations**

from Thomas Götz

Kantabrische Anchovies mit hauchdünnem Lardo-Speck



# Tasting review

by Thomas Götz on 20.02.2025

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**

Strohgelb

## **Nase**

Das komplexe Bukett bietet Aromen von reifen Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten, dazu kommen die vom Hefelager resultierenden Röstnoten, rauchige Anklänge und Gebäck. Die Nase ist insgesamt vielseitig, frisch und harmonisch und von hoher Intensität.

## **Gaumen**

Am Gaumen ist der Imperial 2018 samtig und cremig mit einer sehr feinen Perlage. Der Auftakt ist lebhaft frisch mit Aromen von reifen Früchten und Apfeltarte. Im Verlauf ist er vollmundig und mundfüllend, aber nicht üppig, denn er zieht sich zugleich schön saftig und straff durch den Mund. Der Abgang ist komplex und lang und zeigt sehr viel eigenständigen Charakter.