

 **Gramona**

# *Reserva Brut*

 , 375 ml

 **Spain,**



 9930002223



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food recommendations

from Marian Henß

Mehlierte Scholle mit Sellerie-Paprika-Gemüse und Kräuter-Velouté

Pochiertes Ei mit Spinat, Kartoffelpüree und frittiertes Kartoffelspähne

Meeresfrüchtesalat mit Portulak und griechischem Joghurt



# Tasting review

by Marian Henß on 25.07.2024

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:**

Silbrig glänzendes Strohgelb mit hellen und zartgrünen Reflexen, bei kleiner Perlage von hoher Taktung. Das Mousseux baut kurz auf.

## **Nase:**

Herkunft pur. Damit stehen auch in Verbindung die deutlichen Merkmale der typischen Rebsorten: Xarel-lo, Macabeo und Parellada, die diese Cuvée dominieren. Reichlich maritime Aromen offenbart er uns. Austernschale, Gischt, Nori-Blätter und Weizengras sind spürbar zu erkennen. Aus der etherischen Ecke steuern Salbei, Minze, Eukalyptus, Thymian und Oregano Frische in Kombination mit Würze bei. Fernöstliche Einschläge zeigt er durch Zitronengras, Ingwer und Koriander. In der Nase ist die Frucht noch zurückhaltend. Weißer Pfirsich, frisch geschnittene gelbe Äpfel, Limonensaft und Abrieb von Bergamotte sind dabei noch spürbarer. Er hat einen herben, kernigen Charakter, den ich auf Mandel und den zarten Einfluss der Hefe zurückführe. Frisch und einladend.

## **Gaumen:**

Im Antrunk unterstreicht er dann die gewonnenen Eindrücke. Das Mousseux baut sich am Gaumen sehr gut auf und sorgt dadurch für Schmelz. Die Frucht wirkt deutlich intensiver und reifer plötzlich. Bratapfel, kandierte Birne und Quittenkompott möchte ich hervorheben. Auch frische Nashi-Birne und die vorher genannten Zitrusfrüchte machen sich belebend bemerkbar. Die Kohlensäure setzt dann ein und durchbricht das Mousseux. Dadurch wirkt er schlanker und rassiger. Bei zarter Adstringenz sorgt er für viel Animation zum Trinken. Straff und schlank bei hoher Eleganz und Intensität. Ein klassischer Schaumwein, der keine hohe Komplexität benötigt. Durch seine Frische und Leichtigkeit auch perfekt als Aperitif.