

 **Gramona**

Rosé Pinot Noir, Brut

 , 750 ml

 Spain,



 9930002214



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food recommendations

from Thomas Götz

Salat mit kräftiger Vinaigrette und Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Thomas Götz on 25.09.2023

Informationen zum Wein

Celler Gramona zählt zu den führenden Schaumwein-Produzenten Spaniens. Das Weingut aus Sant Sadurni d'Noya im Herzen des Penedès ist Gründungsmitglied der renommierten Vereinigung Corpinnat, die sich 2019 von der DO Cava abgespalten hat. Der aus biodynamischem Anbau stammende Gramona Rosé wird zu 100 Prozent aus Pinot Noir gewonnen. Pinot Noir aus einem warmen mediterranen Gebiet mag ein bisschen seltsam anmuten. Tatsächlich hat die Sorte eine Tradition im Penedès, die bis ins 19. Jahrhundert zurückreicht. In den höher gelegenen und kühleren Standorten der Region gedeiht der Pinot auch recht gut. Dieser Demeter zertifizierte Schaumwein ist als Brut klassifiziert und hat eine Dosage von sechs Gramm pro Liter. Der Grundwein wird nach dem Saignée-Verfahren hergestellt. Nach der zweiten Gärung in der Flasche reifte der Schäummer weitere 18 Monate auf der Hefe.

Farbe

Himbeerrot

Nase

Im Bukett dominieren frische Erdbeeren, aber auch blumige und zitrische Noten. Die Nase ist insgesamt sehr frisch, lebhaft und schön balanciert.

Gaumen

Der rotfruchtige Eindruck setzt sich am Gaumen fort. Die Erdbeere dominiert, aber auch Veilchen und Zitronenkeks sorgen dafür, dass das Ganze nicht eintönig wird. Dazu besitzt dieser Rosé eine lebhaft Säure, er ist crispy und cremig im Mund. Die Dosage zeigt sich im weichen, saftigen Abgang. Man spürt im Finish nur eine ganz leichte Bitterkeit, die nicht unangenehm ist, sondern zur Komplexität beiträgt. Allgemein entsteht so ein makellostes harmonisches Gesamtbild – eine prima Balance aus Säure, Struktur und Frucht. Dieser Rosé besitzt eine Art von Frische, delikater Frucht und Geschmeidigkeit, die einem breiten Publikum zusagen dürfte.