

 **Gramona**

# *Celler Batlle, Brut*

 2012, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930002207

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sabrina Jüttner

**Gebratene Chorizo in Rotwein**

(Fleisch)

**gegrillte Jakobsmuscheln mit Wildkräutern**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Sabrina Jüttner vom 29.09.2022

Celler Batlle gehört seit vielen Jahren zur Spitze des spanischen Schaumweins. Er stammt von der Finca Font Jui, der wichtigsten Einzellage des Hauses, die im Chateau Stil nach biodynamischen Prinzipien auf Kalksteinböden bewirtschaftet wird. Xarel·lo und Macabeo werden im Ganzen gepresst, imahltank vergoren und dann in den historischen Cavas (Kellereien) ganze 100 Monate auf der Flasche gereift. Die feine Dosage von 5,5g aus der hundert Jahre alten Solera gibt dem Wein unendlich viel Kraft und die retronasalen Aromen wollen nicht enden. Xarel·lo gibt dem Wein Frische, der Macabeo die feine Säure, um der langen Reifezeit standzuhaöten. Unbedingt im großen Glas servieren. Perfekt zum jetzt trinken und noch ein paar Jahre in den Keller legen. Die Suche nach dem charmantesten Essensbegleiter ist hiermit beendet.

Farbe:

Strohgelb mit silbernen Reflexen feine Perlage

Nase:

Komplex in der Nase wird der Gramona Celler Batlle dominiert von kandierter Frucht wie Quitte und Pfirsich, mit einer leichten Schärfe von weißem Pfeffer und seiner feinen Thymianwürze ergänzt durch einen fein süßlichen Duft von Nussbutter.

Gaumen:

Auch im Gaumen zeigt er sich gereift und komplex. Seine Reife kommt durch die kandierten Früchte deutlich zur Geltung und hinterlässt ein elegantes cremiges Mundgefühl. Die dezente Perlage verleiht eine bleibende Frische. Im Nachhall bleibt eine leichte Schärfe geprägt von Thymian und weißem Pfeffer.

Trinktemperatur: 10°C