

 **Gramona**

Imperial Brut

 2019, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930002221

 Macabeu, Parellada, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rohe Meeresfrüchte mit Zitrusöl

Omelette mit Kerbel und Estragon

Frittierte Calamari mit Ajoli

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 02.01.2026

Info:

Nach einem dürren und trockenen Start pegelte sich der Niederschlag ab April recht gleichmäßig ein. Die Temperatur war ebenfalls niedriger bemessen als in den Vorjahren.

Die vier Rebsorten wurden separat vinifiziert, um das volle Potenzial auszuschöpfen. 58% Xarel-lo, 33% Macabeu sowie 5% Parellada und 4% Chardonnay.

Gramona Imperial strebt einen persistenten Charakter über die Jahre an. Die 50 Monate Hefelager vor dem Degorgement leisten ihren Betrag, um hier Ruhe einzubringen.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit zarten, hellen Reflexen. Sehr gleichmäßige, ruhige Perlage mit mittlerem bis kräftigem Mousseux.

Nase:

In der Nase sofort dieser heulende, trockene Charakter von getrockneten Wildblumenwiesen, reichlich Stroh und getrockneten Kräutern – mediterran wie auch heimisch. Dazu eine deutlich salzige Prise, die das Aromabild strukturiert. Kräuteranklänge von Kerbel, Majoran, Estragon und Salbei stehen klar im Vordergrund, kontrastiert von präzisiertem Abrieb von Zitrone, Kaffir-Limette und Bergamotte. Helle Frucht schwingt mit: frisch geschnittene, grüne Birne und weißer Pfirsich, eingebettet in ein zitroniges, salzig-maritimes Gesamtbild mit viel Kalk, viel Fokus auf den Boden. Die Hefe zeigt sich klassisch und präsent, aber nie dominant – eher in Richtung Salzgebäck und frische Hefe, an die die Zitrus- und Kräuternoten elegant andocken.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich das aromatische Bild der Nase eins zu eins fort, sehr geschlossen und präzise. Der Wein steht für Finesse, Eleganz und Leichtigkeit gleichermaßen, mit klarem Ausdruck von Terroir, Herkunft und Struktur. Die Trinkanimation ist hoch: kein sättigender Schaumwein, sondern einer, der Spannung hält und auch in

leichteren Paarungen mühelos funktioniert. Im Nachhall erneut dieses feine Zusammenspiel aus Zitrischem, krümeligem Gebäck und Eleganz, getragen von Frische und Klarheit.