

 **Gramona**

Reserva Brut

 2021, 375 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930002223

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speiseempfehlungen

von 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



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.07.2024

Info:

2021 wird bei Gramona qualitativ als sehr gutes Jahr in die Historie eingehen. Eine Dürrephase hat zwar die Erntemenge etwas reduziert, aber die positiven Dinge überwiegen. Die Qualität der gesunden Trauben war schlicht sagenhaft. Die Regenmenge war historisch niedrig. Dies schien den Reben nicht geschadet zu haben, da sie sich über Jahre an das sich verändernde Klima anpassen konnten.

Die Reben werden per Hand in 25kg Kisten gelesen. Auf dem Sortiertisch begutachtet und schließlich mittels Schwerkraft in die Presse befördert. Soweit gängige Praxis. Die ganzen Trauben werden in der Presse verarbeitet. 50% werden extrahiert.

Die Cuvée basiert auf vier Rebsorten, die alle gesondert vinifiziert werden. 55% Xarel-lo, 30% Macabeo, 10% Parellada und 5% Chardonnay. Die zweite Gärung und mindestens 18 Monate Reife auf der Hefe sind die Folge. Die Dosage nach Familienrezept ist der letzte Schritt bis zur Vollendung. Diese Abfüllung gibt es lediglich in 0,375l.

Im November 2023 wurde degorgiert.

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.