

 **Gramona**

Argent Rosé, Brut Nature

 2019, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930002203

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sabrina Jüttner

Zum Aperitif

(Apéritif und Antipasti)

In Salz gebackener Sellerie mit Grapefruit

Marmelade und Knoblauchbutter

(Gemüse & Vegetarisch)

Tagliatelle mit frischem Trüffel

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Verkostungsnotizen

von Sabrina Jüttner vom 29.09.2022

Die Argent-Linie scheint der Joker in der Gramona Familie zu sein, in der Xarel·lo sonst den Ton angibt. Falls es noch einen Beweis brauchte, dass bei Gramona Schaumweine mit Weltniveau auch über den Tellerrand der einheimischen Rebsorten gelebt werden, ist es dieser reinsortige Pinot Noir. Er stammt aus der Einzellage Mas Escorpí, einem 23 Jahre alten Weinberg mit Erträgen von nur 2.000 kg/ha.

Nur 50% des Mostes werden aus den ganzen Trauben schonend gepresst. Besonders wichtig ist hierbei, die Typizität des Pinots zu unterstreichen, ohne zuviel Tannin zu extrahieren. Der Most wird unter Temperaturkontrolle in 300 und 600 Liter Fässern aus französischer Eiche vergoren. Das Ergebnis ist ein Grundwein von guter Struktur, der nach der zweiten Gärung unter Naturkork für 30 Monate auf der Flasche reift. Per Hand gerüttelt und degorgiert. Keine Dosage.

Farbe:

Zwiebelschalenfarben mit feiner Perlage

Nase:

Feine Hefenoten vereint mit fruchtigen Nuancen von Johannisbeeren, Himbeeren und weißen Erdbeeren, ein hauch von Brioche und frischen Kräutern geben diesem Rosé einen Floralen aber auch vollmundigen Charakter.

Gaumen:

Floral mit feinem Aroma von Rosen, elegant, aber auch kraftvoll ist er äußerst filigran im Gaumen. Die Frucht von Johannisbeere und die hervorstechende Kräuterwürze ergänzen sich mit der schmeichelnden Perlage perfekt; sie baut sich im Nachhall weiter auf. Das Spiel der Säure und der nussige Charakter bleiben noch lange bestehen.

Trinktemperatur: 8°C