

 **Gramona**

# *Imperial Brut*

 2017, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930002201

 Macabeu, Xarello

**Alkoholgehalt:** 1.200,0 %

**Restsüße:** 7 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sabrina Jüttner

**Gegrillter Pfirsich mit Ziegenkäseis und Rosmarin**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Geräucherter Ibérico Schinken**

(Fleisch)

**In Knoblauch gebratene Rotgarnelen mit Focaccia**

(Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Sabrina Jüttner vom 29.09.2022

Es war vor etwa 130 Jahren, als unser Urgroßvater Pau Batlle erkannte, dass seine aus der Xarel-lo-Traube gekelterten Weine ein einzigartiges Alterungsvermögen hatten. Josep Lluís und Bartomeu Gramona bestätigten diese bemerkenswerte Fähigkeit unserer Xarel-lo-Schaumweine rund 70 Jahre später.

Gramona war immer der Meinung, dass die Schaumweine aus dem Penedès jung sein müssen und dass die Exzellenz der Schaumweine zu gleichen Teilen vom Boden, dem Klima und dem Menschen abhängt, sowie von einem langen Reifeprozess.

Mit dem Ziel, diesen Paradigmenwechsel zu vertiefen, nahmen Jaume und Xavier Gramona 1997 die Idee auf, den Ausbau von Schaumweinen auf ein bis dahin von Weinliebhabern unbekanntes Niveau zu bringen. So entstand Enoteca Gramona, der erste Schaumwein, der die 10-jährige Reifezeit des Celler Batlle übertreffen sollte.

Mit Enoteca haben wir unsere Erkenntnis bestätigt: Wenn man die Reifezeit eines Schaumweins in der Flasche verlängert, wird er ausdrucksstärker, behält aber gleichzeitig eine bewundernswerte Frische, was zu einem tieferen und komplexeren Trinkerlebnis führt.

Heute können wir in aller Bescheidenheit sagen, dass Enoteca Gramona die Krönung des Weges ist, den unser Urgroßvater vor über einem Jahrhundert eingeschlagen hat, und die bisher beste Arbeit unserer Handwerker.

Quelle: enotecagramona.com

Das Gramona Flaggenschiff oder auch der Gateway-Wein für alle, die Gramona kennenlernen. Sitzt man einmal in Kataloniens Spitzengastronomie, ist es fast unmöglich am Imperial vorbeizukommen. Der Wein verdient seinen Namen, er ist das klassischste was das Haus zu bieten hat und sozusagen die Master Cuvée aus 47,5% Xarel-lo, 30% Macabeu, 7,5% Chardonnay und 15% Parellada. Der Chardonnay Anteil verleiht dem Wein eine Komplexität, die nicht überfordert und problemlos über den gesamten Abend als Begleiter eingesetzt werden kann. 51 Monate Flaschenreife und Dosage aus der hundert Jahre alten Solera machen diesen Wein zu einem Klassiker mit dem höchsten Wiedererkennungswert. Alle Gramonas werden in der ganzen Traube gepresst. Nur „Cabeza“ und „Corazon“, also der Freilaufmost und die erste Pressung werden für diesen Schaumwein verwendet. Die Trauben stammen aus 12 Lagen des von Gramona gegründeten biodynamischen Landwirtschaftskollektiv „Alliances por la terra“

Farbe:

Zartes Gelb, mit silbernen Reflexen, dezente Perlage

Nase:

Der Imperial zeichnet sich durch seine Kräuterwürze aus. Mit seinen feinen Aromen von Kaffir Limette, Steinobst und leicht geröstetem Brioche schmeichelt er der Nase und entfaltet sich mit etwas Luft; deutlich werden dann auch die eleganten Honignoten.

Gaumen:

Mit Aromen von Kaffir Limetten und Steinobst spiegelt er die Komplexität der Nase wider. Mit einer feinen Perlage, animierender Säure und cremigen Nuancen, die an leicht geröstetes Brioche erinnern, ummantelt er die Zunge und eignet sich perfekt als Speisenbegleiter durch das gesamte Menü. Im Angang wirken dezente Bitternoten und eine elegante Honigsüße.

Trinktemperatur: 9°C