Gramona

Imperial Brut

2018, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930002215

Macabeu, Parellada, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Kantabrische Anchovies mit hauchdünnem Lardo-Speck

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 20.02.2025

Informationen zum Wein
Der Imperial gehört zu den Schaumwein-Klassikern des Penedès. Es ist eine Cuvée aus verschiedenen Weinbergen und Rebsorten, namentlich die autochthonen Xarel.lo, Macabeo und Parellada sowie ein kleiner Anteil Chardonnay. Die Trauben stammen aus biodynamischem, Demeter-zertifiziertem Weinbau. Das Weingut Gramona gehört dem Verbund Corpinnat an und erzeugt den Imperial nach traditioneller Methode mit einem Hefelager von mindestens 50 Monaten, meist aber länger. Eine Besonderheit ist die Dosage: Seit 1910 baut die Familie Gramona oxidative Weine in einem Solera-ähnlichen System aus, wie man es auch aus der Sherry-Region kennt. Diese komplexen Jahrgangsverschnitte mit Resten sehr alter Weine dienen als Dosage für den Imperial, der mit 6 g/l Restzucker im niedrigen Brut-Bereich liegt.
Farbe
Strohgelb

Nase
Das komplexe Bukett bietet Aromen von reifen Äpfeln und reifen Zitrusfrüchten, dazu kommen die vom Hefelager resultierenden Röstnoten, rauchige Anklänge und Gebäck. Die Nase ist insgesamt vielseitig, frisch und harmonisch und von hoher Intensität.

Gaumen
Am Gaumen ist der Imperial 2018 samtig und cremig mit einer sehr feinen Perlage. Der Auftakt ist lebhaft frisch mit Aromen von reifen Früchten und Apfeltarte. Im Verlauf ist er vollmundig und mundfüllend, aber nicht üppig, denn er zieht sich zugleich schön saftig und straff durch den Mund. Der Abgang ist komplex und lang und zeigt sehr viel eigenständigen Charakter.