

 **Gramona**

III LUSTROS, Brut Nature

 2014, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930002206

 Macabeu, Xarello

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sabrina Jüttner

Gänseleber

(Geflügel)

Rindertatar mit confiertem Ei

(Fleisch)

Bärlauch Risotto mit Aprikosen Chutney

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Sabrina Jüttner vom 29.09.2022

Info:

Das Jahr 2015 begann mit guten Regenfällen, die aber nicht ausreichten, um die Dürre im Sommer zu überbrücken. Im Juli kletterte das Thermometere rauf bis zu 40°C, was die Trauben deutlich belastete und einen Stillstand in den Reben verursachte. Exakte Arbeit war von nun an im Weinberg gefordert, um später gesunde Trauben einzubringen.

Die Cuvée basiert auf 70% Xarel-lo und 30% Macabeo. Die Reben wachsen auf der Farm Font de Jui. Die 22.5 ha umfassende Anlage steht auf Ton und Kalk. Lediglich diese beiden Reben wachsen dort. Das Areal streckt sich vom Fluss Anoia auf 100m Meereshöhe hin zu den Hügeln von Mas Escorpi auf 305m Seehöhe oberhalb der Schaumwein-Hochburg Spaniens, Sant Sadurn d'Anoia.

Ill Lustrós erfährt eine andere Methodik als viele andere Weine bei Gramona. Die ruhende Zeit auf der Hefe zum Beispiel findet für dieses Cuvée unter natürlichem Korken statt. Das Degorgement im Anschluss wird natürlich per Hand durchgeführt. Das zu 100% kompostierbare Cellophan-Papier, das die Flasche kleidet, wird natürlich auch per Hand angebracht.

Der Wein darf für 84 Monate auf der Hefe reifen und wird als Brut Nature vermarktet.

Bei Gramona ist man für zwei Dinge besonders berühmt: Die Liebe zur Traube

Xarel-lo und die langen Hefelagerzeiten. ‚Ill Lustrós‘ kommt von der wichtigsten Einzellage des Hauses „Finca Font de Jui“, die mit 70% Xarel-lo und 30% Macabeu auf Kalk-Lehmböden nach dem Chateau-Prinzip bepflanzt ist. 1959 wurde dieser Wein zum ersten Mal so gemacht und seitdem ist er die Messlatte für lang gereifte Schaumweine aus Spanien. Er Wein reift für 80 Monate auf der Flasche.

Alle Weine, die länger als fünf Jahre reifen, liegen in den Kellereien von Gramona unter Naturkork. So ist der Wein nicht hermetisch abgeriegelt, sondern erhält eine Mikrooxidation, die den Hefen nach langer Reifezeit genau die richtige Menge an Sauerstoff gibt, um ihr volles Aromapotenzial zu entfalten. Und davon hat dieser Wein viel. Er scheint sich im Glas mit jeder Minute zu verändern. Es wäre kriminell, diesen Wein in einer Flöte und nicht im Weißweinglas zu servieren.

Farbe:

Zitronengelb mit silbernen Reflexen

Nase:

Die leicht oxidative Nase, vereint mit reifer Aprikose und Limetten Zesten verleihen eine vielschichtige Frische, orientalische Kräuter machen sich bemerkbar. Mit etwas Sauerstoff kommen Aromen von reifer Bananenschale, Macadamia und Sandelholz zur Geltung.

Gaumen:

Präsente, aber fantastisch eingebundene Säure trägt die Aromen, die die Nase widerspiegeln. Reife Aprikosen und Birne geben eine feine Fruchtigkeit, salzige Mineralität vereint mit nussig-cremigen Nuancen ein geschmeidiges Mundgefühl. Durch seine feine Perlage und seine orientalische Kräuternote hat der III Lustris einen animierender Trinkfluss, der nach jedem Schluck den Gaumen erfüllt.