Gramona

Aliances Reserva Brut

2022, 375 ml

Spanien, Cava

Cava

9930002228

Macabeu, Parellada, Xarello

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Lauwarmer Fenchel-Apfel-Salat mit Zitrusabrieb, Mandeln und Olivenöl

Gebratener Zander mit Birnen-Fenchelgemüse und feinem Hefeschaum

Gefüllte Ravioli mit Ricotta, Zitronenzeste und leicht nussiger Butter

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.12.2025

Info:

Aliances per la Terra ist eine Vereinigung biodynamischer Winzer im Penedes unter der Führung von Gramona. Hier werden zahlreiche Weinberge zu einem großen Ganzen vermählt. Die ganzen Trauben werden gepresst und ca. 50% extrahiert. Die zweite Gärung folgt mit der Familienrezeptur zur Dosage und 18 Monate Reife auf der Hefe.

Die klassischen Rebsorten kommen hier zusammen. 55% Xarel-lo, 30% Macabeu, 10% Parellada und 5% Chardonnay.

Degorgement dieser Charge bereits 10.2024

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit grünen Reflexen, sehr aktive mittelporige Perlage, gleichmäßig verteilt, mit sofort entstehendem, lang anhaltendem Mousseau.

Nase:

Zu Beginn zeigt sich eine leichte Schärfe aus Kohlensäure und Schwefel, bewusst präsent und klar als Teil des Gesamtbildes lesbar. Mit zunehmendem Schwenken baut das Mousseau Volumen und Höhe auf und öffnet den Wein aromatisch. Es folgen fein gehackte Mandeln, Mandel- und Apfelblüten, insgesamt eine elegante, zarte, florale Anmutung. Darunter liegt eine präzise Frucht, die zwischen gelb und grün changiert: Mirabelle und Sternfrucht, dazu grüne und gelbe Äpfel sowie Birnen in beiden Reifegraden – saftig, frisch geschnitten, beim Apfel vor allem die gelbe Schale. Dahinter ein leicht herber Ton, mürbe wirkend, flankiert von viel Abrieb von Zitrone und Bergamotte, die Frische und Spannung bringen. Das Mandelige und Florale verbindet sich sensorisch mit brotigen, teigigen Komponenten – Assoziationen von Mürbeteig und Hefezopf mit Mandel- und Zuckerglasur. Trotz der Zugänglichkeit wirkt der Wein klar Terroir-geprägt, klassisch und stringent für Corpinnat.

Gaumen:

Vollmundig, mundauskleidend und raumfüllend setzt der Wein an, getragen von einem aufschäumenden, aufkeimenden Mousseau. Dem gegenüber steht eine sehr prägnante, zugleich hervorragend integrierte und balancierte Säurestruktur, die dem Druck jederzeit Paroli bietet. So entsteht ein Spannungsfeld, in dem Kraft und Eleganz, Fruchtigkeit und Zugänglichkeit gleichzeitig präsent sind. Eine feine, klar gezeichnete Mineralstruktur sorgt für Ordnung und Glasigkeit, der Gesamteindruck bleibt aufgeräumt und fokussiert. Ein Schaumwein, der mühelos zwischen Alltagsfreude und professioneller Ansprache vermittelt und diesen Balanceakt bemerkenswert treffsicher meistert.