Gramona

Argent, Brut

2017, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930002204

Chardonnay

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	6 g/l



Speisempfehlungen

von Sabrina Jüttner

Austern

(Meeresfrüchte)

Gebratener Zander mit Pastinakenpüree und Petersilie

(Fisch)

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. Tatsächlich ist dieser reinsortige Chardonnay eine Hommage an die Schaumwein-Vorfahren in der Champagne, die die Kunst der zweiten Flaschengärung in das Penedès gebracht haben. Der Chardonnay wächst im 23-jährigen Weinberg Mas Escorpí auf Kalksteinböden. Die Familie Gramona pflegt eine große Liebe zu den Champagner Rebsorten und macht aus kleinen Erträgen eine limitierte Anzahl dieses Corpinnat, der Säure, Länge und Vielschichtigkeit bis zur Perfektion ins Glas bringt.
Nur 50% des Mostes werden aus den ganzen Trauben schonend gepresst. 44 Monate auf der Flasche unter Naturkorken gereift und per Hand gerüttelt und degorgiert. Dosage von 6 Gramm.

Farbe:
Zitronengelb mit silbernen Reflexen, feine Perlage

Nase:
Intensive Nase, geprägt von Zitrusfrüchten und weißen Blüten, ein Hauch Walnuss und eine leichte Kräuterwürze unterlegt von einem Duft von reifem Apfel.

Gaumen:
Auch im Gaumen präsentiert er sich vielschichtig. Mineralisch, kraftvoll und leicht salzig mit feiner Säure und einer deutlich präsenten Perlage. Die harmonischen Zitrus Aromen und eine feine Apfelfrucht erfrischen, der Nussigen Abgang bringt eine vollmundige cremige Nuance mit, die noch lange anhält.
Trinktemperatur: 8-10°C