

 **Gramona**

# *Enoteca, Brut Nature*

 2006, 750 ml

 Spanien, Cava

 Cava

 9930002208

 Macabeu, Xarello

**Alkoholgehalt:** 1.200,0 %

**Restsüße:** 0 g/l

**Gesamtsäure:** 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Sabrina Jüttner

**Gebratene Ente mit sautiertem Pak Choi**

(Geflügel)

**Cremige Käsesorten**

(Käse)

**Gegrillte Seezunge mit Nussbutter**

(Fisch)

# Verkostungsnotizen

von Sabrina Jüttner vom 29.09.2022

Celler Batlle ist nur ein Vorgeschmack für das, was bei Gramona lange Reifzeiten mit dem Wein anstellen können. Enoteca entsteht aus dem gleichen Wein wie seine kleine Schwester aus der Finca Font Jui und wird nur in ausgewählten Jahrgängen 160 Monate auf der Flasche gelagert. Um das volle Potenzial der Reifezeit der Starrebsorten Xarel·lo (60%) und Macabeo (40%) zu zeigen, wird er in den Jahren, in denen er auf den Markt kommt, jeweils als Brut und als Brut Nature produziert. Kleinste Auflage, größter Wein. Kann mit allem, was gutes Essen ist!

Farbe:

Strohgelb mit sehr feiner Perlage

Nase:

Eine Explosion an Aromen, vielschichtig und elegant wird der Gramona Enoteca geprägt von reifen und gebackenen Früchten wie Apfel und Feige; erdige Nuancen und eine Aromatik von Waldpilzen, außerdem zeigt er Anklänge von Kakao und gerösteten Paranüssen.

Gaumen:

Im Gaumen präsentiert er seine volle Kraft. Nuancen von Bratäpfeln und Zimt sind dominierend. Sein voller Körper schmeichelt dem Gaumen und entfaltet eine außergewöhnliche Balance zwischen Frische und Reife. Der Nachklang der Aromen wird begleitet durch ein schmelziges Finish, das zum langen Philosophieren anregt.