

Corpinnat Gramona Imperial Brut

Bio 75cl*














75 cl

 ES - Penedès - 2018

 Gramona

Gramona Imperial Brut Bio (Corpinnat) ist eine biodynamisch zertifizierte Cuvée aus alten Reben im Penedès: 58% Xarel·lo, 33% Macabeo, 5% Parellada, 4% Chardonnay. Nach separater Vinifikation folgt Flaschengärung und über 50 Monate Hefelager Dosage 4 g/L. In der Nase reife weisse Frucht, Zitrus und feine Patisserie. Am Gaumen cremig, sehr feine Perlage, straff, mineralisch und lang.

	Traubensorte	Xarel·lo/Macabeo/Parellada/Chardonnay
	Herkunft	Penedès
	Produzent	Gramona
	Vinifikation	Selektive Handlese separate Vinifikation der Rebsorten zweite Gärung in der Flasche Reifung über 50 Monate auf der Hefe Degorgieren erst kurz vor Verkauf Dosage 4 g/L biodynamische Bewirtschaftung (Aliances per la Terra).
	Charakter	Gramona Imperial Brut Bio (Corpinnat) ist eine biodynamisch zertifizierte Cuvée aus alten Reben im Penedès: 58% Xarel·lo, 33% Macabeo, 5% Parellada, 4% Chardonnay. Nach separater Vinifikation folgt Flaschengärung und über 50 Monate Hefelager Dosage 4 g/L. In der Nase reife weisse Frucht, Zitrus und feine Patisserie. Am Gaumen cremig, sehr feine Perlage, straff, mineralisch und lang.
	Passt zu	Austern, Apérohäppchen, Fisch, Meeresfrüchte
	Trinkempfehlung	Jetzt bis 2034 geniessen, 6-8°C
	Artikel Nr.	09709/18
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2018
	Weintyp	Schaumweine