SCHAUMWEINE

Corpinnat Gramona III Lustros Brut Nature 75cl*



75 cl | ES - Penedès - 2015 | Gramona

III Lustros 2015 von Gramona ist ein Corpinnat im kompromisslos trockenen Brut-Nature-Stil. Xarel·lo und Macabeo aus biodynamisch bewirtschafteten Parzellen (u. a. Font de Jui/La Plana) werden traditionell in der Flasche vergoren und sehr lange auf der Hefe unter Naturkorken gereift (mindestens 84 Monate). In der Nase reife Frucht, Brioche, Toast und feine Rauchwürze. Am Gaumen samtige Mousse, straffe Frische, salziger Zug und extrem langer Nachhall - ohne Dosage.

Traubensorte	Xarel-lo,Macabeo
Herkunft	Penedès
Produzent	Gramona
Vinifikation	Biodynamischer Anbau Ganztraubenpressung Gärung des Grundweins im Tank zweite Gärung in der Flasche mindestens 84 Monate Hefelager unter Naturkorken Remuage und Degorgieren von Hand ohne Dosage (Brut Nature).
Charakter	III Lustros 2015 von Gramona ist ein Corpinnat im kompromisslos trockenen Brut-Nature-Stil. Xarel·lo und Macabeo aus biodynamisch bewirtschafteten Parzellen (u. a. Font de Jui/La Plana) werden traditionell in der Flasche vergoren und sehr lange auf der Hefe unter Naturkorken gereift (mindestens 84 Monate). In der Nase reife Frucht, Brioche, Toast und feine Rauchwürze. Am Gaumen samtige Mousse, straffe Frische, salziger Zug und extrem langer Nachhall - ohne Dosage.
Passt zu	Jakobsmuscheln, Hummer, Steinbutt, Kalbsbries, Morcheln, Manchego, Comté, Trüffelgerichte
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2036 geniessen, 8-10°C
Artikel Nr.	09710/15
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2015
Weintyp	Schaumweine