

Corpinnat Gramona III Lustrós

Brut Nature 75cl*













75 cl

 ES - Penedès - 2015

 Gramona

III Lustrós 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 Lustrós 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

