Gramona

Celler Batlle, Brut

, 750 ml

Spain,

9930002230

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gebratene Steinpilze mit Selleriecreme, gerösteten Haselnüssen und brauner Butter

Gegrillter Zander mit konfiertem Fenchel, Artischocken und Nage von Wildkräutern

Rosa gebratene Wachtel mit Morcheln, Brioche und einer reduzierten Geflügeljus

Tasting review

by Marian Henß on 02.08.2026

Info:

Ein großer Schaumwein aus Katalonien, überwiegend aus Xarel·lo mit einem kleineren Anteil von 30% Macabeo, aus der Einzellage *Can Romeu*. Der Wein reift sehr lange auf der Hefe, deutlich über sieben Jahre, und wird als Brut Nature ohne Dosage degorgiert. Das Ergebnis ist ein Schaumwein, der weniger von Frucht als vielmehr von Tiefe, Textur und Terroir lebt.

Das besondere dabei ist eine über 100 Jahre alte Solera. Dieses fortlaufende Konzept lässt immer wieder die Reife und Komplexität in den jeweiligen Wein einfließen. Selbst Etikett und Verschluss samt Wachssiegel werden händisch aufgetragen, um diesem Produkt Respekt für das große Handwerk zu zollen.

Die 2015er Charge wurde sogar über 100 Monate auf der Hefe belassen.

Farbe:

Ein reichhaltiges Goldgelb mit zartgrünen Reflexen kündigt bereits die Reife und Tiefe dieses Jahrgangs an. Das feine, gleichmäßige Mousseux steigt ruhig und präzise auf.

Nase:

Der Celler Batlle 2015 präsentiert sich mit einer außergewöhnlich tiefgründigen, erwachsenen und komplexen Aromatik. Bereits im ersten Moment vermittelt der Wein eindrucksvoll den langen Hefekontakt und die große Geduld seiner Reife. Salzteig, frisch gebackenes Mandelgebäck, feines Buttergebäck und Sauerteigbrot verschmelzen zu einem ebenso warmen wie präzisen Duftbild. Dazu gesellen sich geröstete Haselnüsse und Mandeln, die den autolytischen Charakter mit einer eleganten Nussigkeit unterstreichen.

Die Frucht bleibt dabei präsent, ohne jemals in den Vordergrund zu treten. Reifer Apfel mit einem feinen, an Calvados erinnernden Ausdruck verbindet sich mit Birne, weißem Pfirsich, Nektarine und reifer Pflaume zu einem harmonischen Kern- und Steinobstprofil. Begleitet wird diese Frucht von einer Vielzahl getrockneter Kräuter und Gewürze. Majoran, Bohnenkraut und Estragon sorgen für eine herbe, mediterrane Würze, während Piment, Pfeffer und ein Hauch Wacholder zusätzliche Tiefe verleihen. Immer wieder kehrt diese warme, brotige und leicht ätherische Note zurück und verleiht dem Wein eine faszinierende Mischung aus Kraft, Eleganz und großer Ruhe.

Gaumen:

Am Gaumen entfaltet sich die gesamte Aromatik der Nase zu einer beeindruckend geschlossenen Komposition. Der Wein wirkt dicht, großzügig und vielschichtig, bleibt dabei jedoch stets von bemerkenswerter Präzision getragen. Seine Struktur besitzt Gewicht und Ernsthaftigkeit, ohne jemals schwer zu wirken. Vielmehr zieht sich der Celler Batlle mit einer nahezu vertikalen Spannung über den gesamten Gaumen und entwickelt dabei eine außergewöhnliche Länge.

Die feine Perlage verbindet sich mit kalkiger Mineralität, salziger Würze, cremigem Schmelz und einer perfekt eingebundenen Säure zu einem harmonischen Gesamtbild. Die autolytischen Noten von Sauerteig, gerösteten Nüssen und feinem Gebäck verschmelzen mit der steinigen Frische und verleihen dem Wein eine enorme Komplexität. Gerade dieses Wechselspiel aus cremiger Textur, mineralischer Strenge und nussiger Tiefe macht ihn zu einem außergewöhnlichen Speisenbegleiter. Trotz seiner Opulenz bleibt er leichtfüßig und elegant, mit einer fast schwebenden Frische, die den Wein bis weit in den Nachhall trägt.

Im Finale zeigt sich nochmals die ganze Klasse dieses Corpinnat: lang, präzise und von einer beeindruckenden Balance geprägt. Nussige Akzente, kalkige Mineralität und die feine Würze verweilen minutenlang am Gaumen und hinterlassen einen hellen, energiegeladenen und gleichzeitig tiefgründigen Eindruck. Ein großer Schaumwein, der Reife, Struktur und Eleganz auf höchstem Niveau miteinander verbindet.