## Gramona

# *Innoble, Les Tres Serres RP20, Reserva Perpètua, Brut Nature*

**750 ml**

**Spanien, Cava**

**Cava**

**9930002238**

**Xarello**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gillardeau-Austern mit Gurken-Vinaigrette und einem Hauch Limettenzeste

Rohe Jakobsmuscheln mit Mandarine, weißem Pfirsich, gerösteter Macadamia und etwas Fingerlimette

Steinbutt auf der Gräte gebraten, dazu eine Beurre blanc mit weißem Pfeffer und Fenchel sowie leicht glasierte junge Mairübchen

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 09.08.2026

**Info:**

Das ist für mich einer der spannendsten Schaumweine von Gramona. Er ist deutlich weniger auf Primärfrucht ausgerichtet als etwa der Imperial oder III Lustros. Stattdessen steht die Rebsorte Xarel·lo mit ihrer würzigen, salzigen und tiefgründigen Art im Mittelpunkt.

Die Basis dieser Cuvée ist der Xarel-lo. Diese Edition trägt den Namen Reserva Perpètua RP20 (Perpetual Reserve). Reserveweine der immer gleichen Parzellen wurden akribisch aufgebaut, um diesem Wein eine Grundlage zu schaffen. Der Xarel-lo eines jeden Jahrgangs wird in große Fuder von 3000 – 6000 Litern gelegt und kann dort über Jahre reifen.

Die jeweilige Abfüllung verfügt über den aktuellen Jahrgang mit einem beachtlichen Anteil dieser Reserveweine. Satte 73 Monate darf der Wein dann nach der Flaschengärung auf der Hefe reifen. Es wird mit 0g/l Dosage eingestellt.

**Farbe:**

Leuchtendes Strohgelb mit zart hellen Reflexen. Das Mousseux zeigt sich zunächst etwas aufbrausend und gröber in der Körnung, entwickelt sich im Glas jedoch zu einer immer feineren, gleichmäßigen und klein- bis mittelporigen Perlage.

**Nase:**

Der Gramona Innoble ist ein Wein mit unverwechselbarem Charakter. Die lange Hefereife von 73 Monaten verbindet sich eindrucksvoll mit der markanten Handschrift des Xarel·lo und schafft eine Aromatik, die gleichermaßen tiefgründig wie elegant wirkt. Gelbfruchtige Noten von gegrillter Ananas und Cantaloupe-Melone treffen auf eine ausgeprägt salzige, steinige Mineralität, die dem Wein sofort Frische und Präzision verleiht. Die lebendige Säure und das fein eingebundene Mousseux unterstützen diesen Eindruck zusätzlich und sorgen bereits in der Nase für bemerkenswerten Trinkfluss. Hinzu kommen geröstete Haselnüsse, Mandeln und frisch geschnittene Macadamianüsse, die der Autolyse eine feine nussige Tiefe verleihen. Mit etwas Luft öffnet sich der Wein zunehmend und zeigt weiße Blüten, Mandel- und Apfelblüte sowie feine Anklänge von Orangenblüte. Zesten von Mandarine, Grapefruit und Bitterorange bringen Spannung und Frische, während frisch geschnittener Ingwer eine dezente,

elegante Würze beisteuert. Im langen Nachhall der Nase bleibt vor allem die salzige, maritime und steinige Handschrift präsent – klar, geradlinig und stets auf der filigranen, niemals breiten Seite.

**Gaumen:**

Am Gaumen präsentiert sich der Innoble komplex, vielschichtig und druckvoll, ohne jemals an Eleganz einzubüßen. Trotz seiner Dichte wirkt er hell, präzise und von bemerkenswerter Leichtigkeit getragen. Apfel, Birne, Quitte und weißer Pfirsich bestimmen die Frucht, die sich harmonisch in die salzig-mineralische Struktur einfügt und nie in den Vordergrund drängt. Die kraftvolle, zugleich fein gezeichnete Struktur vermittelt Wärme und Großzügigkeit, ohne an Klarheit zu verlieren. Besonders beeindruckend ist die Balance zwischen Frucht und Säure, cremigem Mousseux und mineralischer Präzision sowie zwischen feinem Schmelz, salziger Würze und angenehm herben Bitterstoffen. Der Wein wirkt druckvoll und zugleich vollkommen ausbalanciert. Im Finale verzichtet er bewusst auf opulenten Schmelz und setzt stattdessen auf Reinheit, Filigranität und eine glasklare, salzig-mineralische Struktur. Der Nachhall wird zunehmend heller, feiner und eleganter und unterstreicht eindrucksvoll den kompromisslos präzisen Stil dieses außergewöhnlichen Corpinats.