Gramona

La Cuvee Aliances, Extra Brut

2021, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930002220

Macabeu, Parellada, Xarello

Alkoholgehalt:	12,0 %
Gesamtsäure:	5.9 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gillardeau-Auster mit Zitronenabrieb und Brioche

Jakobsmuschel kurz angeflämmt, mit Salzbutter und Kräuter-Jus

Lauwarmer Fenchel-Nashi-Salat mit Mandeln, Meersalz und feinem Zitrusöl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 21.12.2025

Info:

Aliances per la Terra ist eine Vereinigung biodynamischer Winzer im Penedes unter der Führung von Gramona. Hier werden zahlreiche Weinberge zu einem großen Ganzen vermählt. Die ganzen Trauben werden gepresst und ca. 50% extrahiert. Lediglich 15 % der gesamten Charge erfahren eine Reife in 300l-Eichenfässern vor der zweiten Gärung.

Die zweite Gärung folgt mit der Familienrezeptur zur Dosage und mindestens 24 Monate Reife auf der Hefe. Ine minimale Dosage von 3G/l wird hier angewandt. Diese Charge Extra Brut hat sogar satte 36 Monate hinter sich.

Die klassischen Rebsorten kommen hier zusammen. 63% Xarel-lo, 32% Macabeu und 5% Parellada.

Farbe:

Leuchtendes Strohgelb mit schimmernden grünen Reflexen, sehr schnelllebige Perlage kleiner bis mittlerer Körnung und ein nur bedingt aufschäumendes Mousseau

Nase:

Eine tiefgründige, sehr klare Offenbarung katalonischer Schaumweinkultur mit eindeutigem Herkunftsbezug. Zunächst leicht verdeckend in der Tiefe, dann zunehmend präzise: weiße Blüten und Apfel-Mandelblüten stehen im Zentrum. Dazu eine ausgeprägte Salzigkeit mit Assoziationen von Salzgebäck sowie klaren Verweisen auf Gestein, Kalk und maritime Bilder – Muscheln, Austern, Gischt. Zarter Zitronenabrieb verbindet Salzigkeit und Säure unmittelbar. Die Frucht bleibt bewusst hintergründig: frisch geschnittene Nashi-Birne, feiner Abrieb von Zitrusfrüchten und Pomelo mit weißfleischigem Charakter. Ergänzt wird das Bild durch hefige Noten, Salzteig sowie Aromen von getoasteter Brioche mit Salzbutter. Die große Stärke liegt in der intensiven Duftigkeit bei gleichzeitiger Zurückhaltung und Klarheit.

Gaumen:

Die Intensität der klassischen Herkunftsaromen verdichtet sich auf eine sehr reduzierte, kompakte Art. Salzigkeit, animierende Spannung und eine mandelige Komponente führen federnd durch den Mund. Der Wein bleibt dabei schlank, filigran und feingliedrig, stets auf der spitzen, animierenden Seite. Er lebt von diesem energetischen Nerv, der klar getroffen wird, ohne laut zu werden. Kein offensiver Vertreter, sondern ein Wein, der Raum verlangt und sich erst mit dem zweiten Glas vollständig erschließt. Mit zunehmender Zeit gewinnen die ungewöhnlichen Facetten an Präsenz: Nussigkeit, Kargheit, maritime Salzaromen und Steinigkeit schieben sich nach vorne. Das Mousseau ist im Gaumen nur dezent prägnant, deutlich im Vordergrund stehen Mineralik, Würzigkeit und die Fähigkeit, Speisen nicht nur zu begleiten, sondern strukturell zu optimieren. Ein stiller Gewinner jeder Verkostung mit Tiefe und Nachhall.