Gramona

Roent Rosé Brut

2023, 750 ml

Spanien, Cava

Cava

9930002234

Grenache, Pinot Noir/Spätburgunder



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Pata Negra Croquetas mit Aioli und Zitronenzeste

Gegrillte Garnelenspieße mit Kräutern und geröstetem Weißbrot

Spanische Tortilla mit karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Mandeln

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.06.2026

Info:

Der Jahrgang 2023 war geprägt von anhaltender Dürre und außergewöhnlich hohen Temperaturen, was zu beispiellosem Stress für die Reben führte. Zwischen Januar und Oktober wurden nur 233 mm Niederschlag gemessen, ergänzt durch mehrere extreme Hitzeepisoden im Juli und August. Die Ernte, die am 25. Juli begann, war die früheste in der Geschichte Gramonas. Die Größe der Beeren war unterdurchschnittlich und der Ertrag pro Hektar war ebenfalls geringer als üblich. Trotz der widrigen Bedingungen brachte die Ernte Weine mit großer Frische und einem intensiven aromatischen Profil hervor, dank der Widerstandsfähigkeit der Reben und des biodynamischen Weinbaus des Kollektivs Aliances per la Terra.

Die Trauben wurden von Hand geerntet, in Kisten zu je 25 Kilo. Sorgfältige Mazeration ermöglichte es den Trauben, ihre charakteristische Farbe zu erhalten, und mittels Mostabzug gearbeitet, um nur den besten Mostgeschmack zu erhalten. Nach einer Mindestreifungszeit von 24 Monaten wurde der Wein degorgiert und eine minimale Dosage hinzugefügt.

Roent ist das Ergebnis der Cuvée von Trauben aus mehreren Familienparzellen und Aliances per la Terra, einer pro-biodynamischen Vereinigung in den Penedès, angeführt von Gramona.

70 % Pinot Noir und 30 % Garnacha negra

Farbe:

Ein leuchtendes Lachsrosé mit zart goldenen bis bronzefarbenen Reflexen. Die Perlage zeigt sich gleichmäßig und mittelkräftig, während das Mousseux dem Wein bereits optisch eine einladende und charmante Ausstrahlung verleiht.

Nase:

Der Roent Rosé präsentiert sich unmittelbar offen und zugänglich. Zunächst zeigt sich eine ungewöhnliche, leicht laktische Note, die an Campina-Sahnebonbons erinnert und dem Wein eine besonders weiche und sympathische Anmutung verleiht. Dahinter entfaltet sich eine präzise Frucht aus Himbeere, roter Johannisbeere, Sauerkirsche

und Walderdbeere. Die Frucht wirkt dabei niemals süß oder aufdringlich, sondern frisch und natürlich, als würde man unmittelbar in eine Handvoll frisch gepflückter Beeren greifen. Ergänzt wird dieses Bild durch feine salzige und kräuterige Akzente sowie Anklänge von Mandelgebäck, Mandelhörnchen und einer dezent nussigen, hefigen Aromatik, die an frisch gebackene Nussecken erinnert. Die Verbindung aus Frucht, Hefe und dezenter Würze wirkt ausgesprochen harmonisch und macht den Wein schon in der Nase äußerst einladend.

Gaumen:

Am Gaumen bestätigt der Roent Rosé seinen charmanten Charakter. Die Frucht tritt zunächst deutlich hervor und verleiht dem Wein eine unmittelbare Zugänglichkeit und hohen Trinkfluss. Gleichzeitig wirkt er ausgewogen und kontrolliert, ohne auf maximale Spannung oder kantige Präzision abzuzielen. Vielmehr setzt er auf Balance, Harmonie und eine breite Attraktivität. Die feinen Hefenoten sowie die nussigen Komponenten verleihen zusätzliche Tiefe, während die salzigen und klaren Elemente für Frische und Struktur sorgen. Mit zunehmender Länge zieht sich die Frucht etwas zurück und macht Platz für die steinigen und kreidigen Nuancen, die dem Wein Herkunft und Kontur verleihen. Das Finale bleibt trocken, sauber und animierend, getragen von einer angenehmen Kombination aus Frische, Mineralität und feiner Hefe.