

Lignum Blanc 2023 Albet i Noya - 75 cl.

Een fraai staaltje van technisch kunnen. De Chardonnay biedt een perfecte molligheid door zijn gisting op eik. De Sauvignon Blanc is aromatisch sterk, mineralig en grassig. En het puntje Xarello zorgt voor dat extra beetje fraîcheur. Perfecte wijn voor gastronomische combinaties. Sedert jaargang 2008 gebotteld met een schroefdop.



Vinificatie

Gisting op Franse eik voor de Chardonnay, gevolgd door een élevage van 3 maanden op Franse eik. Inox cuves voor de Sauvignon Blanc en de Xarello. 2011 is de eerste jaargang waarbij Xarello gebruikt is.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024
Op zijn top: 2024-2025
Te drinken tot: 2027



Serveren

Fris (12°C).



Proefanalyse

Helder van kleur. Twee cépages treden in de neus naar voren: de boterzachte en florale Chardonnay met wat toetsen van zijn élevage en de frisheid en mineraligheid van de Sauvignon Blanc. Mollig in de mond, maar ook hier blijft hij zijn frisheid behouden. Mooie afdrank. Zeer geslaagde wijn.

Beschrijving domein

Dit domein is een van de grote 'success stories' van het Spaanse wijnlandschap. Als pionier van de biowijnen zijn zij vandaag een van de belangrijkste domeinen in Catalunya. Een perfect uitgebalanceerd gamma van basiswijnen tot topwijnen en uitmuntende schuimwijnen maken het plaatje compleet.



Wijnstijl:
Mediterraan, fris en gastronomisch



Assemblage
Chardonnay (35%), Xarel.lo (35%), Sauvignon blanc (30%)



Regio:
Catalunya



Appellatie:
D.O. Penedès



Wijndomein:
Albet i Noya



Biologisch



Vegan