

## Clàssic Penedès Brut Reserva 21 2018 Albet i Noya - 150 cl. (Magnum)




Zonder twijfel de beste sprankelende wijn van dit domein en een van de beste van Spanje. Zijn coupage is vooral gedomineerd door Chardonnay, die hier wordt aangevuld met Parellada. Zonder de minste twijfel is het de Chardonnay die het meeste karakter geeft aan deze Cava. Grote klasse! Werd voor het eerst gemaakt bij de ingang van de 21e eeuw. Vandaar zijn naam: Reserva 21.

 **Wijnstijl:**  
Stevig en mineralig

 **Assemblage**  
Chardonnay (57%), Parellada (43%)

 **Regio:**  
Catalunya

 **Appellatie:**  
Clàssic Penedès

 **Wijndomein:**  
Albet i Noya

 Biologisch

 Biodynamisch

 Vegan



### Vinificatie

Traditionele methode: 2e gisting op fles en daarna minstens 14 maanden 'sur lattes'.  
Dosage: 7,5 g/l. Datum van dégorgement staat vermeld op het rugetiket.



### Serveren

Fris (8°C) in een flûte of witte wijnglas.



### Proefanalyse

Een bubbel met veel persoonlijkheid. We vinden een romige toets (van de Chardonnay) die zeer verleidelijk is en doet denken aan sommige grote Champagnes. Vervolgens komt een frisheid die opmerkelijk is! Vrij droog en strak. Op het palet een gevuld, sappig middenrif. Mooi evenwicht in de mond en eindigend in fraîcheur waardoor deze Cava perfect kan geschonken worden bij de maaltijd.

### 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.