

Lignum Negre 2021 Albet i Noya - 75 cl.

Samengesteld met de typische Catalaanse druivensoorten zoals Garnatxa en Ull de llebre en de klassieke Franse zoals Merlot en Cabernet Sauvignon, is deze rode Spaanse wijn een echte klasbak met karakter. De druiven zijn afkomstig van de hoogst gelegen wijngaarden in droge gebieden van de Penedès. Lignum = vat/hout



Vinificatie

11 maanden op vaten van Allier.



Bewaarpotentieel

Te drinken vanaf: 2024

Op zijn top: 2024-2027

Te drinken tot: 2028



Serveren

16°C in een breed glas. De eerste 3 jaar na botteling kan je de wijn eventueel karaffereren.



Proefanalyse

Briljant kersenrood. In de neus rood fruit met die onmiskenbare mediterrane toets van kruidigheid en garrigue. Evenwichtig in de mond met veel fruit en perfecte zuren. Uitgebalanceerde houtrijping, rijpe rode bes, een smaakpalet met dichtheid en temperament. De perfecte wijn als begeleider bij rood vlees op de grill of zuiderse vleesgerechten. Rijk, volmondig en met een sappige tanninestructuur.



Wijnstijl:

Mediterraan, fruitig en mineralig



Assemblage

Garnatxa (40%), Cabernet Sauvignon (30%), Merlot (30%)



Regio:

Catalunya



Appellatie:

D.O. Penedès



Wijndomein:

Albet i Noya

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.



Biologisch