

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Albet i Noya 'Lignum'
<b>Jaar</b>	2019
<b>Prijs</b>	€13,00
<b>Druif</b>	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Xarel-lo
<b>Land/streek</b>	D.O. Penedès, Spanje
<b>Terroir</b>	Hier worden 3 bodems onderscheiden. De diepe bodem 4-10 meter. Deze bodem heeft hoofdzakelijk klei en wat kalk. Vooral geschikt voor de Macabeo druif. De Overgansbodem (2-4 meter) is vooral voorkomend vanuit de calcaire moederrots samengesteld met klei en kalk. De Karstbodems (0.2-2 meter) dit zijn bijna zuivere kalkbodems die afkomstig zijn van de calcaire moederrots. Dit geeft de wijn mineraliteit en de fijne toets. Maar 20% van de bodem in Penedès streek heeft deze ondergrond, maar hierop maken ze dan ook echte pareltjes
<b>Aroma's</b>	Helder gele kleur. De boterzachte florale aroma's van de Chardonnay komen naar voor, maar daarbij de geurige Sauvignon blanc ook. Wat perzik en aroma's van bladgroenten. De fraîcheur van de Sauvignon komt goed ten pas. Mollig in de mond maar die zuren maken alles compleet en in balans. Zeer geslaagde wijn!
<b>Vinificatie/élevage</b>	Dit is een fraai staaltje van technisch kunnen. De Chardonnay is gefermenteerd op eik en daarna een élevage voor 3 maanden op Franse eik. De Sauvignon blanc is zoals gewoonlijk op inox cuves gelagerd. Puntje Xarel-lo zorgt voor dat beetje extra fraîcheur.
<b>Info Domein</b>	Albet i Noya is de pionier voor biologische wijnbouw in Spanje. Vanaf 1978 begon Joseph-Maria samen met zijn broer, Toni, (toevallig) met zijn biologische wijnbouw na vraag uit Scandinavië. Bijna niemand nam hem au sérieux maar vandaag heeft hij 100 ha biologische wijngaarden in handen samen met zijn broer. Vooruitgaan en blijven onderzoeken doen zijn de belangrijkste pijlers van dit domein.
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Gebakken Langoustine, kreeft, coquille, zoutwatervis. Ziltige groene groentjes zoals spinazie, lamsoor, groene asperges, kruidige saus met witte peper.

