Joan Sardà Blanc Mariner

Penedès, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: De wijngaarden staan aangeplant op bodems van kalkhoudende klei. Het klimaat is over het algemeen mediterraan waarbij een zeebries de wijngaarden van koelte voorziet.

VINIFICATIE: De druiven worden bij optimale rijpheid geoogst en per soort koud ingeweekt en vergist in roestvrijstalen tanks. Na de vergisting worden beide wijnen geblend.

DRUIVEN: xarel-lo (85%), chardonnay (15%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Bleekgele wijn met groene nuances. De geur is intens met aroma's van wit fruit zoals appel en peer, florale tonen en een ondertoon van specerijen. De smaak is zacht en aromatisch met levendige zuren en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Goede combinatie met (gerechten met) blauwe kaas, schaal- en schelpdieren, paella, pasta of risotto met zeevruchten en gegrilde vis.

WEETJE: Deze stille wijn is gemaakt van typisch Catalaanse druiven waarvan doorgaans cava wordt gemaakt.

JOAN SARDÀ

Joan Sardà is een kleinschalig wijnhuis in Castellví de la Marca, een stadje in de Alt Penedès vlakbij Barcelona. Masia Olivella is de naam van het familiedomein waar al sinds de zeventiende eeuw wijn gemaakt wordt. De wijngeschiedenis van de familie Sardà gaat terug tot 1927 toen druivenboer Tomàs Sardà Comellas zelf wijn ging maken. Na een succesvol oogstjaar besloot hij de overtollige wijn te verkopen in het nabijgelegen Barcelona. Dankzij het zakelijk inzicht van Tomàs werd de basis voor het familiebedrijf gelegd en breidden de volgende generaties zijn traditie verder uit. Tegenwoordig is Joan Sardà een van de meest gerespecteerde wijnbedrijven in de streek. Het wijnhuis is uiteraard gespecialiseerd in Cava, maar ook in stille wijnen van xarel-lo, chardonnay en cabernet sauvignon.

Kwast
WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978