

Wijnbeschrijving

De wijnen worden geleverd door De Wijnkelder uit Barendrecht.



Joan Sardà Blanc Mariner Penedès, Spanje

Algemene informatie

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.

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

Joan Sardà is 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 overvloedige 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. Joan Sardà werkt volledig biologisch.

DRUIVEN: xarel-lo (85%), chardonnay (15%) ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

Proefnotitie

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

Wijn / spijs

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



Joan Sardà Aladelta Penedès, Spanje

Algemene informatie

De wijngaarden staan aangeplant op bodems van kalkhoudende klei. Het klimaat is mediterraan waarbij een zeebries de wijngaarden van koelte voorziet. Na fermentatie rijpt deze wijn 4 maanden in Amerikaanse en Europese eikenhouten vaten.

Aladelta betekent 'deltavlieger' en verwijst naar de deltavliegers die je veel in de omgeving van de wijngaarden ziet. Ook is de deltavlieger op het etiket te bewonderen.

DRUIVEN: merlot (50%), garnacha (40%), syrah (10%) ALCOHOL PERCENTAGE: 13,50%

Proefnotitie

Donkerrode wijn met aroma's van kers, aardbei, cederhout en vanille. De syrah geeft de wijn een klein pepertje. Levendige en gestructureerde wijn met een zachte afdronk.

Wijn / spijs

Combineer de Aladelta met gegrilde groenten, gevogelte, lamsvlees, of met gerechten waarin champignon de hoofdrol speelt zoals risotto met paddenstoelen.