



Joan Sardà Chardonnay

Penedès, Spanje

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat. De bodems bestaat uit voornamelijk leem en klei.

VINIFICATIE: Na de vergisting op lage temperatuur in roestvrijstalen tanks rijpt de wijn nog een of twee maanden op de gistcellen.

DRUIVEN: chardonnay

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Bleekgele wijn met groene reflecties en een grote aromatische intensiteit. Appel, peer, citrus, mineraliteit en subtiele florale tonen. De smaak is fris, levendig en gestructureerd met een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker bij kabeljauw, schaal- en schelpdieren en visgerechten uit de oven.



DES DE 1927
JOAN SARDÀ



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 overtollige wijn te verkopen in het nabijgelegen Barcelona. Dankzij hij 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.

**LIFE'S
DELICIOUS**