

|                             |                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nom</b>                  | Pinot Noir Krafuss                                                                                                                                      |
| <b>Millésime</b>            | 2023                                                                                                                                                    |
| <b>Potentiel de garde</b>   | Jusqu'à fin 2033                                                                                                                                        |
| <b>Producteur</b>           | Alois Lageder                                                                                                                                           |
| <b>Style de vin</b>         | moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée |
| <b>Appellation</b>          | DOC Alto Adige                                                                                                                                          |
| <b>Cépages</b>              | 100% pinot nero                                                                                                                                         |
| <b>Pourcentage d'alcool</b> | 12,50% vol                                                                                                                                              |

**Description**

Alois Lageder est un superbe domaine à la notoriété internationale et dont l'histoire remonte au début du XIXe siècle. A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. Alois Lageder, en véritable avant-gardiste qu'il est, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles. Dans le plus grand respect de la nature, c'est-à-dire en biodynamie, il respecte les besoins spécifiques des cépages, afin de les mettre en bouteille le plus authentiquement possible. Entretemps, ses enfants Clemens et Helena ont pris en main les rênes du domaine.

Sensible au côté émotionnel du vin, non seulement pour le côté holistique de la philosophie de production mais aussi pour le lien entre les arts et le territoire, la cave d'Alois Lageder s'est fait connaître grâce aux grands vins du domaine historique de la famille, Löwengang en particulier avec un chardonnay qui est parmi les meilleurs en Italie pour sa richesse, sa complexité, son élégance. L'austérité, le caractère complet et un style classe caractérisent les lignes intermédiaires, où, quand c'est le cas, l'intervention dans le bois donne toujours de façon calibrée une élégance naturelle aux variétés. Impeccable et très agréable, la ligne classique montre toute la personnalité des vins de tous les jours, mais avec beaucoup de style.

Le Pinot Nero Krafuss a une couleur rouge rubis et des arômes de baies rouges et de cerises. On retrouve également une pointe de poivre bien soutenue. Bouche prononcée aux tannins épicés. Belle longueur et finale fraîche.

**Servir sur**

plats épicés, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard...), fromages doux, fromages puissants ou vieillis

**Origine**

Le vignoble 'Krafuss' est situé près du petit village de Appiano-Montagna, à 500m d'altitude. Exposition sud-est. La sol se compose d'argile et de chaux. Mésoclimat plutôt froid.

**Rendement**

48 hl/ha

**Viticulture**

Biodynamique & Biologique

**Vendange**

Fin août - début septembre

**Vinification**

Fermentation et macération pendant 18 jours en cuves en inox.

**Elevage**

18 mois en barriques françaises.

**Analytique**

Acidité totale: 5,4 g/l

