LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Cabernet Sauvignon COR Römigberg
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	90% cabernet sauvignon, 10% petit verdot
Alcoholpercentage	13,50% vol
Omschrijving	Alois Lageder is een prachtig wijndomein met een internationale reputatie en een geschiedenis die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw. In die tijd stichtte Johan Lageder een wijnmakerij die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Alois') werd overgenomen. Gedurende zijn hele geschiedenis is het landgoed in handen van dezelfde familie gebleven. Alois Lageder, de echte avant-gardist die hij was, moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden. Met het grootste respect voor de natuur, d.w.z. biodynamisch, respecteert hij de specifieke behoeften van de druivensoorten, om ze zo authentiek mogelijk te bottelen. Intussen hebben zijn kinderen Clemens en Helena de touwtjes van het landgoed in handen genomen. Het wijnhuis van Alois Lageder heeft een enorm respect voor de emotionele kant van wijn, niet alleen voor de holistische kant van de productiefilosofie maar ook voor de band tussen kunst en grondgebied. Het heeft vooral naam gemaakt dankzij de grote wijnen van het historische landgoed van de familie, Löwengang in het bijzonder, met een Chardonnay die tot de beste van Italië behoort door zijn rijkdom, complexiteit en elegantie. Soberheid, volledigheid en een klassevolle stijl kenmerken de tussenliggende lijnen, waarbij de ingreep in het hout steeds op een gekalibreerde manier een natuurlijke elegantie geeft aan de variëteiten. Onberispelijk en zeer aangenaam, de klassieke lijn toont alle persoonlijkheid van alledaagse wijnen, maar met veel stijl. De Cor heeft een diepe, kersenrode kleur. Uitgesproken aroma's van kersen en zwarte bessen gecombineerd met een kruidige houttoets. Krachtige en rijke wijn met een brede structuur. Stevige tannines die goed in balans zijn met het fruit. Frisse en lange afdronk.
Serveren bij	kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Dit perceel van 1,7 hectare, gelegen op een hoogte van 350 meter, vormt het hart van de steile terrasvormige Römigbergwijngaard. Het is gelegen op de noordelijke oever van het Caldaromeer en heeft een zuidoostelijke ligging. De ondergrond bestaat uit kiezel, zand, kalksteen en leem. Het klimaat is bijzonder warm.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	08 - 27 september 2017
Vinificatie	Spontane alcoholische gisting en malolactische omzetting in roestvrije stalen tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques.
Analytisch	Droogextract: 28,65 g/l - totale aciditeit: 5,9 g/l - restsuikers: 1,4 g/l - sulfieten: 60 mg/l - pH: 3,52
Recensentscores	Vinous: 94



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)