

Naam Chardonnay Alto Adige

Jaartal 2025

Bewaarpotentieel Tot eind 2029

Producent Alois Lageder

Wijnstijl licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Alto Adige

Druivensoorten 100% chardonnay

Alcoholpercentage 11,50% 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 lichtgele Chardonnay Alto Adige geurt bijzonder aangenaam naar geel en tropisch fruit en wat appel. De smaak is bijzonder zuiver en elegant maar er zit toch voldoende structuur in de wijn. De strakke zuren zorgen ervoor dat de wijn geen seconde gaat vervelen.

Serveren bij aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus

Oorsprong Diverse wijngaarden in Magrè en Salorno op 250 tot 350 meter hoogte met een koel microklimaat. Vooral het grote verschil tussen dag- en nachttemperaturen is belangrijk om voldoende frisheid/zuren in de druiven te bewaren. De bodem bevat vooral zand en kiezel maar ook wat kalksteen.

Opbrengst 70 hl/ha

Druiventeelt Biologisch

Oogst Gedurende de maand september.

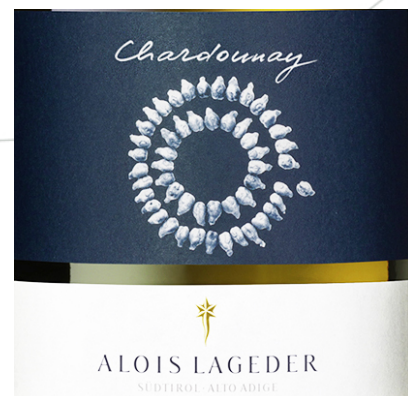
Vinificatie De druiven worden zacht gekneusd en daarna geperst. Vervolgens vindt de alcoholische gisting plaats in inox tanks.

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding Na de gisting rijpt de wijn nog 4 maanden verder, in contact met de gistdroesem ('sur lies').

Analytisch Droogextract: 21,35 g/l - totale aciditeit: 5,1 g/l - restsuikers: 1,05 g/l - sulfieten: 85 mg/l - pH: 3,48

Productie 212.000 flessen
 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)