

Naam	Chardonnay Gaun
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, prominente 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 Chardonnay Gaun heeft een lichtgele kleur met een droog mineraal aroma en impressies van rijp tropisch fruit. Lichte houttoets. Frisse afdrank van citrus met een subtiele vanilletteets en ondersteund door de nodige vetzigheid. Kleine broertje van de legendarische chardonnay Loewengang.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, Aziatisch (met zoete smaak)
Oorsprong	Buchholz wijngaard boven het dorpje Salurno op 300 tot 400 meter hoogte. Redelijk koel mesoklimaat. Ondergrond van kiezelzand met aanwezigheid van kalk.
Opbrengst	65 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	12 augustus - 10 september 2020
Vinificatie	Spontane fermentatie.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	9 maanden sur lie (70% van de wijn rijpt in inox tanks en 30 % rijpt in grote Franse tonnen).
Analytisch	Droogextract: 19,65 g/l - totale aciditeit: 5,4 g/l - restsuikers: 1,29 g/l - sulfieten: 75 mg/l - pH: 3,34
Productie	20.000 flessen

