LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Chardonnay Löwengang
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2037
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, weinig tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcoholpercentage	13,00% 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 Löwengang heeft een briljante, goudkleurige kleur. Complexe aroma's van rijp tropisch fruit, vanille, geroosterde amandelen en een vleugje getoast hout. Rijk en elegant van smaak, harmonieus met veel diepte. Mooie afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Geselecteerde wijngaarden in Magrè- en Salornogebied. Oude wijnstokken van 28 tot 78 jaar oud op 230 tot 330 meter hoogte. Zanderige bodem met kiezel en een hoog gehalte kalksteen.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	17-31 augustus 2022
Vinificatie	Spontane alcoholische gisting (met natuurlijke gisten) in Franse barriques.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	11 maanden op Franse barriques.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,1 g/l
Productie	50.000 flessen (0,75 l)



