

Naam	Lago di Caldaro Römigberg
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Lago di Caldaro
Druivensoorten	100% schiava
Alcoholpercentage	11,00% 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 Lago di Caldaro heeft een lichte robijnrode kleur met paarse schijn. Uitgesproken fruitige aroma's van rode vruchten en pruimen. Medium structuur met zachte smaak. Frisse en licht kruidige afdronk met klein bittertje.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, kruidige schotels
Oorsprong	Römigberg wijngaard aan het Caldaromeer op 270 - 350 meter hoogte. Zandlemondergrond in erg warm klimaat.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	1-12 september.
Vinificatie	Fermentatie en lange maceratie in roestvrije stalen tanks gedurende 14 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	In grote houten fusten van Slavonisch eikenhout gedurende 4 maanden.
Analytisch	Totale aciditeit: 4,9 g/l
Recensentscores	Decanter: 94

