

ARTIKELFICHE

| | |
|-------------------------|---|
| Naam | Lagrein Alto Adige |
| Jaartal | 2019 |
| Bewaarpotentieel | Tot eind 2025 |
| Producent | Alois Lageder |
| Wijnstijl | licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren |
| Appellatie | DOC Alto Adige |
| Druivensoorten | 100% lagrein |
| Omschrijving | <p>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.</p> <p>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.</p> <p>De Lagrein is kersenrood met robijn glans. De neus is intens, fruitig (pruimen, bessen) en kruidig. De mond is zeer gestructureerd en fris, met duidelijk aanwezige tannines en een verfijnd bittertje.</p> |
| Serveren bij | deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, Aziatisch (met pikante smaak) |
| Oorsprong | Geselecteerde wijngaarden in de streek van Bolzano, Ora en Magrè. Hoogte: 230 tot 330 meter boven zeeniveau (750 - 1.080 voet). |
| Druiventeelt | Biologisch |
| Oogst | Midden - eind september 2019. |
| Vinificatie | Maceratie inox vaten. |
| Flesafsluiting | natuurkurk |
| Opvoeding | Malolactische fermentatie, gedeeltelijk in betonnen vaten en gedeeltelijk in inox vaten (voor ongeveer 12 maanden). |
| Analytisch | Droogextract: 28,85 g/l - totale aciditeit: 6 g/l - restdsuikers: 1,38 g/l - sulfieten: 52 mg/l - pH: 3,25 |

