

Naam	Lagrein Lindenburg
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% lagrein

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 robijnrode Lagrein Lindenburg verleidt met zijn fruitige neus (pruimen en kersen) waarin we ook leder, teer, chocolade en een tikkeltje hout terugvinden. Medium structuur met mooie fruitigheid. Je proeft de tannines wel maar ze zijn mooi ingebed in het fruit. Minerale afdrank.

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegde kaas, Aziatisch (met pikante smaak)

Oorsprong

De Lindenburgwijngaard te Bolzano is gelegen langs de Talverarivier. De ondergrond is dan ook rijk aan alluviale grondstoffen. Het bijzonder warme mesoklimaat is nodig om de lagreindruiven optimaal rijp te krijgen.

Opbrengst

55 hl/ha

Druiventeelt

Biodynamisch & Biologisch

Oogst

14 - 20 september 2018

Vinificatie

De druiven ondergaan eerst een schilweking in inox tanks en daarna start de alcoholische gisting die een vijftiental dagen aanhoudt. Ten slotte ondergaat de wijn nog een malolactische omzetting (van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur), eveneens in inox tanks.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

Na de malolactische omzetting wordt de wijn overgepompt in Franse barriques waarin de wijn nog 15 maanden blijft rusten.

Analytisch

Totale aciditeit: 5,7 g/l

Productie

13.333 flessen

