

Naam	Pinot Noir Krafuss
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot nero
Alcoholpercentage	12,50% 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 Pinot Nero Krafuss heeft een robijnrode kleur en aroma's van rode bessen en kersen. Ook een beetje peperig met een goede houtondersteuning. De fruitige, friszurige smaak is redelijk uitgesproken en de kruidige tannines bieden een mooie vlezigheid. Goede lengte en frisse afdronk.
Serveren bij	kruidige schotels, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, zachte of jonge kaas, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De in 1991 aangeplante Krafusswijngaard, dicht bij het dorpje Appiano-Montagne ligt op een hoogte van 450 meter en heeft een zuidoostelijke ligging. De bodem bestaat uit leem en kalk en er is een koel mesoklimaat. Sinds 2013 wordt de wijngaard biodynamisch bewerkt.
Opbrengst	48 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind augustus - begin september
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 18 dagen in inox vaten.
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,4 g/l

