

ARTIKELFICHE

Naam	Römigberg Lago di Caldaro
Jaartal	2017
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOP Lago di Caldaro
Druivensoorten	100% schiava
Omschrijving	<p>Niet alleen is dit prachtige wijndomein een internationale bekendheid, het is bovendien een topper met een lange geschiedenis, die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw! Johan Lageder startte toen een wijnzaak op, die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Alois') werd verdergezet, en steeds opnieuw in de familie werd doorgegeven. Ook de huidige kapitein van het schip, Alois Lageder, mag een pluim op zijn hoed steken. Hij moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden, met toegenomen succes als gevolg. De laatste jaren zette het domein overigens de overgang in naar biodynamische wijnbouw.</p> <p>In totaal worden er maar liefst 36 verschillende wijnen geproduceerd, die in twee kampen zijn onder te verdelen: enerzijds deze onder de vlag Alois Lageder, geproduceerd met deels eigen druiven en deels ingekocht fruit, en anderzijds deze onder de vlag Tenutae Lageder, enkel van eigen wijngaarden. Wat je van dit domein ook in je glas hebt, de sleutelwoorden zijn steeds zuiverheid en finesse.</p> <p>De Lago di Caldaro heeft een lichte robijnrode kleur met paarse schijn. Uitgesproken fruitige aroma's van kersen en viooltjes. Medium structuur met zachte smaak. Frisse en licht kruidige afdronk met klein bittertje.</p>
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. Zandleemondergrond in erg warm klimaat.
Opbrengst	65 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Fermentatie en lange maceratie in roestvrije stalen tanks gedurende 14 dagen. Rijping in grote houten fusten van Sloveens eikenhout gedurende 3 maanden.
Opvoeding	In grote houten fusten van Sloveens eikenhout gedurende 4 maanden
Analytisch	Alc:13% Vol.
Productie	37,000 flessen
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021

