DRINKS.

Alois Lageder Löwengang Chardonnay Alto Adige DOC 2021 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79986821
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Südtirol
Abfüller	Alois Lageder, Tòr Löwengang, Grafengasse 9, 39040 Margreid, Italie
Marke	Alois Lageder
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	<2 Jahre
Degustationsnotiz	ausgeprägtes Bouquet mit Apfel, Aprikose, Pfirsich, frischer Butter, Eichenholz und Röstaromen. Am Gaumen kraftvoll, harmonisch und vielschichtig mit mineralischen, leicht salzigen sowie fruchtigen Anklängen.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben

Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Weisses Fleisch

Beschreibung

1823 begann Johann Lageder, als junger Handwerksbursche in Bozen mit Wein zu handeln. Seine Nachfolger stiegen in den Weinbau ein und erwarben die ersten familieneigenen Weinberge. Der Urenkel des Gründers, Alois III, kaufte dann im Jahr 1934 das Weingut Ansitz Löwengang im südlichen Teil von Südtirol. Heute umfasst das Anwesen der Familie Lageder 55 Hektar familieneigene Weinberge, die nach den Prinzipien der biologisch-dynamischen Landwirtschaft bewirtschaftet werden. Das bedeutet, es wird komplett auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Herbizide, Fungizide, Insektizide und Mineraldünger verzichtet. Stattdessen setzt man auf die Anwendung von natürlichen Präparaten und homöopathischen Tees als Hilfsmittel, um die Gesundheit des Bodens und der Pflanzen zu fördern. Das Ziel der Weinkellerei ist es auch, mithilfe von Einsaaten, Sträuchern und Kompostdünger die Artenvielfalt zu stärken. Kosmische Einflüsse und die Zyklen der Natur werden bei jedem Arbeitsschritt auf dem Feld und im Weinkeller berücksichtigt.
Für den Premium-Wein «Löwengang Chardonnay» wird das Traubengut von den besten Parzellen in der Gemeinde Margreid selektiert. Die Reben, die auf 230 bis 330 m Höhe in schotterigen, sandigen und stark kalkhaltigen Böden wurzeln, sind zwischen elf und 46 Jahre alt. Nach der Lese im September durchläuft der Most eine Spontangärung in Barriques sowie in grossen Holzfässern, ehe der Wein für mehrere Monate auf der Vollhefe verbleibt. Anschliessend wird der Chardonnay ein Jahr lang in der Flasche reifen gelassen. Der 2021er Jahrgang ist seit März 2023 verfügbar - seine optimale Trinkreifte behält er bis zum Jahr 2036 bei.