LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Löwengang Cabernet
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, un véritable bouquet d´épices, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Un superbe domaine avec une intéressante notoriété internationale et une histoire qui remonte au début du XIXe siècle ! A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. L'actuel propriétaire, un autre Alois Lageder, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles ce qui n'a fait qu'en booster le succès. Ces dernières années, Lageder est passé progressivement à la viticulture biodynamique. En tout, on y produit 36 vins différents, répartis en deux groupes : d'une part les vins commercialisés sous le nom d'Alois Lageder, à base des raisins du domaine mais aussi de raisins achetés à l'extérieur, et d'autre part, les vins commercialisés sous le nom de Tenutae Lageder, uniquement à base des raisins du domaine. Mais quelque ce soit le vin signé Lageder, il est toujours synonyme de pureté et de finesse. Le Löwengang Cabernet a une couleur rouge cerise très intense. Arômes fins de fruits rouges, épices et bois toasté. La bouche est intense et équilibrée, avec un beau fruit. Longue finale, belle fraîcheur.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles sélectionnés à Magrè, 230 à 250m d'altitude. Terrain caillouteux, sablonneux et calcaire. Microclimat chaud avec de grands écarts thermiques entre le jour et la nuit.
Rendement	50 hl/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	28 septembre au 4 octobre 2006
Vinification	Macération et fermentation pendant 18 jours en cuves inox. Après la fermentation malolactique, la maturation se fait en barriques (Alliers et Nevers, 1/3 neuves) pendant 18 mois
Elevage	Passage de 18 mois en barrique françaises (Alliers et Nevers - 1/3 neuves).
Analytique	Alc.:13.5 % Vol. - Acidité 4,5 g/L.
Production	12.000 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 93 Robert Parker: 91