LICATA
WIJNFICHE

Naam	COR Römigberg Cabernet Sauvignon
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	97% cabernet sauvignon, 3% petit verdot
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	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 'Aloïs') werd verdergezet, en steeds opnieuw in de familie werd doorgegeven. Ook de huidige kapitein van het schip, Aloïs 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. In totaal worden er maar liefst 36 verschillende wijnen geproduceerd, die in twee kampen zijn onder te verdelen: enerzijds deze onder de vlag Aloïs 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. De Cor heeft een diepe, kersenrode kleur. Uitgesproken aroma's van kersen en zwarte bessen gecombineerd met een kruidige houttoets. Krachtige en rijke wijn met een brede structuur. Stevige tannines die goed in balans zijn met het fruit. Frisse en lange afdronk.
Serveren bij	kruidige schotels, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Dit perceel van 1,7 hectare, gelegen op een hoogte van 350 meter, vormt het hart van de steile terrasvormige Römigbergwijngaard. Het is gelegen op de noordelijke oever van het Caldaromeer en heeft een zuidoostelijke ligging. De ondergrond bestaat uit kiezel, zand, kalksteen en leem. Het klimaat is bijzonder warm.
Opbrengst	37 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	6 en 7 oktober 2010.
Vinificatie	Spontane alcoholische gisting en malolactische omzetting gedurende 15 dagen in roestvrije stalen tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	18 maanden in Franse barriques (Alliers and Nevers) waarvan maximum 1/2 nieuw zijn. Botteling: november 2013 - Commercialisering: mei 2014.
Analytisch	13,5 % alc. vol. - aciditeit: 4,7 gr/l
Productie	6.666 flessen
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 93 Robert Parker: 91