LICATA
WIJNFICHE

Naam	Gaun Chardonnay
Jaartal	2018
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcohol percentage	13,00% 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 Chardonnay Gaun heeft een lichtgele kleur met een droog mineraal aroma en impressies van rijp tropisch fruit. Lichte houttoets. Frisse afdronk van citrus met een subtiele vanilletoets en ondersteund door de nodige vettigheid. Kleine broertje van de legendarische chardonnay Loewengang.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Buchholz wijngaard boven het dorpje Salurno op 300 tot 400 meter hoogte. Redelijk koel mesoklimaat. Ondergrond van kiezelzand met aanwezigheid van kalk
Opbrengst	65 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Begin september
Vinificatie	70 % van de wijn werd vergist in inox tanks en 30 % in grote houten tonnen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	70 % van de wijn rijpt in inox tanks gedurende 6 maanden en 30 % rijpt in grote Franse tonnen. Al de wijn rust sowieso 6 maanden in contact met de gistdroesem (sur lie).
Analytisch	13 % alc. vol.
Productie	20.000 flessen