LICATA
WIJNFICHE

Naam	Krafuss Pinot Nero
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot nero
Alcohol percentage	99,99% 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 Pinot Nero Krafuss heeft een robijnrode kleur en aroma's van rode bessen en kersen. Ook een beetje peperig met een goede houtondersteuning. De fruitige, friszurige smaak is redelijk uitgesproken en de kruidige tannines bieden een mooie vlezigheid. Goede lengte en frisse afdronk.
Serveren bij	kruidige schotels, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pluimwild, zachte of jonge kaas, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De in 1991 aangeplante Krafusswijngaard, dicht bij het dorpje Appiano-Montagne ligt op een hoogte van 450 meter en heeft een zuidoostelijke ligging. De bodem bestaat uit leem en kalk en er is een koel mesoklimaat. Sinds 2013 wordt de wijngaard biodynamisch bewerkt.
Opbrengst	48 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Deze wijngaard werd geoogst tijdens de eerste week van september.
Vinificatie	Schilweking en alcoholische gisting gedurende 18 dagen in roestvrije stalen tanks.
Opvoeding	12 maanden Franse barriques (Nevers, Alliers and Vosges) waarvan 1/3 nieuw zijn.
Analytisch	13,00 % alc. vol.
Productie	13.333 flessen