LICATA
WIJNFICHE

Naam	Lehen Sauvignon
Jaartal	2017
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, uiterst discrete houttoets, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% sauvignon blanc
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 Sauvignon Lehenhof heeft heldere gele kleur met groene schittering. Verfijnde aroma's van tropische fruit en verse kruiden. Volle smaak met mooie fruitige complexiteit en dito afdronk. Maaltijdwijn.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, asperges, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Lehenhof wijngaard in Monticolo op 400 tot 500 meter hoogte. Oude erg stijl gelegen wijngaard met zuidelijke oriëntatie. Vulkanisch ondergrond.
Opbrengst	50 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september
Vinificatie	Voor de persing ondergaan de gekneusde druiven eerst nog gedurende ongeveer 6 uur een koude schilweking. Dan volgt na de persing de alcoholische gisting in roestvrije stalen tanks waarna de wijn voor 3 maanden sur lies rijpt.
Opvoeding	3 maanden rijping in inox en 5 maanden in grote tonnen van Sloveens eik.
Analytisch	12,50 % alc. vol.
Productie	8.000 flessen 0,75