LICATA
WIJNFICHE

Naam	Lindenburg Lagrein
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% lagrein
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 robijnrode Lagrein Lindenburg verleidt met zijn fruitige neus (pruimen en kersen) waarin we ook leder, teer, chocolade en een tikkeltje hout terugvinden. Medium structuur met mooie fruitigheid. Je proeft de tannines wel maar ze zijn mooi ingebed in het fruit. Minerale afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De Lindenburgwijngaard te Bolzano is gelegen langs de Talverarivier. De ondergrond is dan ook rijk aan alluviale grondstoffen. Het bijzonder warme mesoklimaat is nodig om de lagreindruiven optimaal rijp te krijgen.
Opbrengst	55 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind september
Vinificatie	De druiven ondergaan eerst een schilweking in inox tanks en daarna start de alcoholische gisting die een vijftiental dagen aanhoudt. Ten slotte ondergaat de wijn nog een malolactische omzetting (van het harde appelzuur in het zachtere melkzuur), eveneens in inox tanks.
Opvoeding	Na de malolactische omzetting wordt de wijn overgepompt in eiken vaten waarin de wijn nog 12 maanden blijft rusten. Slechts één derde van de vaten is nieuw hout.
Analytisch	13,50 % alc. vol.
Productie	13.333 flessen