LICATA
WIJNFICHE

Naam	Löwengang Chardonnay
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, niet kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% chardonnay
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 Chardonnay Löwengang heeft een briljante, goudkleurige kleur. Complexe aroma's van rijp tropisch fruit, vanille, geroosterde amandelen en een vleugje getoast hout. Rijk en elegant van smaak, harmonieus met veel diepte. Mooie afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Geselecteerde wijngaarden in Magrè- en Salornogebied. Oude wijnstokken van 25 tot 60 jaar oud op 260 tot 450 meter hoogte. Zanderige bodem met kiezel en een hoog gehalte kalksteen.
Opbrengst	45 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	24 augustus - 2 september 2011
Vinificatie	Spontane alcoholische gisting (met natuurlijke gisten) in Franse barriques waarvan tot 1/3 nieuw zijn.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	11 maanden op Franse barriques (Allier, Nevers, Tronçais en Vosges) waarvan maximaal 1/3 nieuw zijn. Botteling in november 2013. Release: mei 2014.
Analytisch	13,50 % alc. vol. - aciditeit: 5,1 gr/l
Productie	50.000 flessen (0,75 l)