

DRINKS.

Alois Lageder COR Römigberg Cabernet Sauvignon Alto Adige DOC 2015 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500228
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Tyrol du Sud
Embouteilleur	Alois Lageder, Tòr Löwengang, Grafengasse 9, 39040 Margreid, Italie
Marque	Alois Lageder
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	<2 ans
Dégustation	Arôme concentré et puissant, avec des notes épicées-terreuses, florales et fruitées, où la cerise noire, le cassis, le tabac, le chêne, le chocolat, le poivre et le cuir donnent le ton.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	de Cabernet Sauvignon et Petit Verdot
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2015
-----------	------

En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau, gibier
----------------	--

Description

En 1823, Johann Lageder, jeune artisan, se lance dans le commerce du vin à Bolzano. Ses successeurs se lancent dans la viticulture et acquièrent les premiers vignobles familiaux. L'arrière-petit-fils du fondateur, Alois III, a ensuite acheté en 1934 le vignoble Ansitz Löwengang, dans le sud du Tyrol du Sud. Aujourd'hui, le domaine de la famille Lageder comprend 55 hectares de vignobles familiaux, qui sont cultivés selon les principes de l'agriculture biodynamique. Cela signifie qu'ils évitent totalement l'utilisation de pesticides chimiques synthétiques, d'herbicides, de fongicides, d'insecticides et d'engrais minéraux. Au lieu de cela, ils comptent sur l'utilisation de préparations naturelles et de tisanes homéopathiques comme adjuvants pour favoriser la santé du sol et des plantes. Le domaine viticole vise également à renforcer la biodiversité à l'aide de semis, d'arbustes et d'engrais de compost. Les influences cosmiques et les cycles de la nature sont pris en compte à chaque étape du travail dans les champs et dans la cave.

Pour le vin premium "COR Römigberg", le matériel de raisin provient des parcelles escarpées du vignoble de Römigberg sur le lac Kaltern. Les vignes, enracinées entre 250 et 330 mètres au-dessus du niveau de la mer dans des sols composés de dépôts morainiques altérés et de calcaire dolomitique, ont entre 25 et 30 ans. Après les vendanges, fin septembre, le moût subit une fermentation spontanée dans des fûts en bois ainsi que dans des cuves en acier inoxydable avant que le vin ne soit élevé dans le bois pendant plusieurs mois. Par la suite, le cabernet sauvignon est élevé en bouteille pendant un an. Le millésime 2015 est disponible depuis octobre 2018 - il conserve sa maturité optimale de consommation jusqu'en 2035.