DRINKS.

Alois Lageder Löwengang Chardonnay Alto Adige DOC 2019 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	799868
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 blanc
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	<2 ans
Dégustation	bouquet prononcé de pomme, d'abricot, de pêche, de beurre frais, de bois de chêne et d'arômes grillés. En bouche, il est puissant, harmonieux et complexe, avec des notes minérales, légèrement salées et fruitées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de 100% Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2019
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, viandes blanches

Description

En 1823, Johann Lageder, jeune artisan, commence à faire le commerce du vin à Bolzano. Ses successeurs se sont lancés dans la viticulture et ont acquis les premiers vignobles familiaux. L'arrière-petit-fils du fondateur, Alois III, a ensuite acheté en 1934 le domaine viticole Ansitz Löwengang dans la partie sud du Tyrol du Sud. Aujourd'hui, le domaine de la famille Lageder comprend 55 hectares de vignes familiales, cultivées selon les principes de l'agriculture biodynamique. Cela signifie que l'on renonce complètement aux pesticides chimiques de synthèse, aux herbicides, aux fongicides, aux insecticides et aux engrais minéraux. Au lieu de cela, on mise sur l'utilisation de préparations naturelles et de tisanes homéopathiques comme adjuvants pour favoriser la santé du sol et des plantes. L'objectif de la cave est également de renforcer la biodiversité à l'aide d'ensemencements, d'arbustes et d'engrais à base 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 "Löwengang Chardonnay", les raisins sont sélectionnés sur les meilleures parcelles de la commune de Margreid. Les vignes, enracinées dans des sols caillouteux, sablonneux et fortement calcaires à une altitude de 230 à 330 mètres, ont entre onze et 46 ans. Après les vendanges en septembre, le moût subit une fermentation spontanée en barriques et en grands fûts de bois, avant de rester plusieurs mois sur les lies. Le Chardonnay est ensuite laissé vieillir en bouteille pendant un an. Le millésime 2019 est disponible depuis mars 2022 - il conservera sa maturité optimale jusqu'en 2034.