



ALOIS LAGEDER
1823

FAKTA

Rødvin

Drue(r): 100% Pinot Noir

Lagring: 12 mdr. ståltanke, træfade, betontanke

Alkohol: 12.0%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06047512035

Anbefales til:



2020 MIMUËT PINOT NOIR RISERVA BIO

Alto Adige, Alois Lageder

Distriktet

Vigneti delle Dolomiti (også forkortet Dolomiti) er en IGT, som dækker Trentino-Alto Adige og en lille del af Veneto. IGT-lovgivningen giver bl.a. mulighed for at bruge druer, som ikke altid tillades i DOC-vine.

Området Trentino-Alto Adige ligger i det nordøstlige Italien, hvor Dolomitterne i øst og Alperne i nord og vest giver et køligere og mere fugtigt klima. I den sydlige del af området ned mod Gardasøen finder man et mere klassisk, varmt italiensk klima. Både højden og jordbundsforholdene varierer meget i området, og det giver derfor producenterne mulighed for at anvende mange forskellige druetyper. Den nordlige del af distriktet er kendt for sine liflige, aromatiske hvidvine lavet på Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc og Traminer Aromatico (Gewürztraminer). Til produktion af rødvine dyrker man især Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino, Teroldego, Lagrein og Pinot Nero.

Producenten

Blandt de vinproducenter som virkelig har været med til at give vinene fra Alto Adige et bedre ry, finder man familievingården Lageder i Magrè midt imellem byerne Bolzano og Trento. Vingården blev oprindeligt grundlagt i 1823 og producerede i mange år klassiske vine fra området.

Da Alois Lageder (5. generation i familien), overtog ansvaret midt i 1970'erne i en alder af blot 25 år, påbegyndte han en større forvandlingsproces på gården. Dels gik han i gang med en omfattende ombygning af både huset og kældrene, dels ændrede han flere processer i produktionen, både i vinmarkerne og under vinificeringen. Overgangen til biodynamisk dyrkning indledtes i begyndelsen af 1990'erne, og det er ikke for meget sagt, at alle hans tiltag i årenes løb har revolutioneret såvel familiefirmaet som vinproduktionen i området.

Alois Lageder deler i dag ansvaret for firmaet med sønnen, Alois Clemens Lageder, som er uddannet på vinuniversitetet i Geisenheim. Lageder kontrollerer i dag ca. 130 ha. vinmarker, hvoraf de 55 ha. ejes af familien selv. De resterende ca. 75 ha. er fordelt på ikke mindre end 60 små vinavlere, der mere og mere dyrker deres marker efter Lageders ansvarlige dyrkningsmetoder, herunder biodynamisk dyrkning. Alois Lageders egne vinmarker i Magrè, Cortaccia, Termeno, Caldaro og Appiano/Montagna dyrkes biodynamisk (Demeter certificeret), mens vinmarken Lindenburg i Bolzano dyrkes økologisk (certificeret).

Alois lageder er kendt for at producere delikate, aromatiske og druetypiske vine, som er perfekte til den moderne gastronomi, hvor det er lethed og elegance, der er i højsædet.

Produktet

"Mimuët" Pinot Noir Riserva er Lageders top-Pinot Noir. Vinen laves på druer, som hentes på ejendommens vinmarker nær Pochi (Salorno), Cortaccia og Missiano (Appiano). Vinmarkerne (15-40 år gamle vinstokke) er biodynamiskdyrket (Demeter) og anlagt på skråninger i en højde af 370 til 520 m. med en undergrund af småsten, kalk og ler og ret kølige forhold. Det giver en langsom modning og derfor vine med en flot aroma, sprøhed og finesse. Da vinstokkene er forholdsvis unge, laver man en kraftig selektion af druerne til "Mimuët". Vinen er gæret på ståltanke (med druernes egne gærceller) og modnet i ca. 12 måneder på en kombination af ståltanke, cementtanke og store træfade.

Vinen har en flot, intens, rubinrød farve. Duften er ligeledes ret intens, med lækre, aromatiske nuancer af kirsebær og tyttebær samt milde krydderier. Smagen har en god harmoni mellem frugtsødme, struktur (medium) og tørhed, med en meget flot integreret fadkarakter i eftersmagen. Man fornemmer god tannin til sidst, men frugtrige toner og en god velour gør vinen allerede meget nydelig i sin ungdom. Serveres til grønsagsretter, fjerkræ, svinekød, kalv og gryderetter. Også velegnet til fuglevildt og hvidskimmeloste.

