



ALOIS LAGEDER
1823

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 100% Chardonnay

Lagring: 4 mdr. "sur lie" på ståltanke.

Alkohol: 12.5%

Syreindhold: 5.1 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06048022135

Anbefales til:



2021 CHARDONNAY

Alto Adige, Alois Lageder

Distriktet

Delle Venezia DOC-distriktet henter ikke sit navn fra selve byen Venedig, men fra det administrative område "Tre Venezie", som førhen samlede Venezia Euganea, Venezia Giulia og Venezia Tridentina. Områderne svarer i dag til Veneto, Friuli-Venezia Giulia og Trentino-Alto Adige. Vinene i Delle Venezia DOC kan således komme fra disse tre distrikter.

Delle Venezia blev ophøjet til DOC i 2017, hvor den før var IGT/IGP (nu IGP Trevenezie). Det er først og fremmest druen Pinot Grigio, som anvendes i området, og netop Pinot Grigio Delle Venezia DOC er i dag en af de mest populære vine fra Norditalien. Den er især værdsat for dens sprødhed og mineralitet. Andre druersorter anvendes også: Garganega (max. 2%), Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon og Chardonnay (max. 3-10% for alle disse sorter), m.fl.

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 druetyperiske vine, som er perfekte til den moderne gastronomi, hvor det er lethed og elegance, der er i højsædet.

Produktet

Chardonnay-druerne til denne vin hentes i den sydlige del af Alto Adige, omkring Salorno, Magrè, Cortaccia og Pochi. Vinmarkerne (9-75 år gamle vinstokke) er anlagt på skråninger i en højde af 230-500 m. med en undergrund af småsten, kalk og sand, som egner sig perfekt til hvidvine. En stor temperaturforskel mellem dag og nat giver en langsom modning og derfor vine med en flot aroma, sprødhed og finesse. Vinen er både gæret og modnet på sit "lie" i ca. 4 måneder på ståltanke for netop at bevare den sarte balance i vinen.

Vinen har en flot, lysgylden, blank farve. Duften er meget aromatisk og delikat med klassiske Chardonnay-toner af vilde blomster, melon, ferskner og citrusfrugter. Smagen er tør, sprød og mineralsk, med en fin struktur og en lækker, frugtig stil til sidst. Det er en vin som er bedst i sin ungdom og som giver utrolig meget fra sig. Velegnet som aperitif, til forretter, skaldyr, fisk og til hvidt kød. Prøv den også til sushi.



ØSTJYSK
VINFORSYNING