



ALOIS LAGEDER
1823

FAKTA

Hvidvin

Drue(r): 34% Müller Thurgau, 66% Muskateller

Lagring: 7 måneder "on Lees"

Alkohol: 11.0%

Syreindhold: 4,8 g/L

Restsukker: 0,7 g/L

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06045222035

Anbefales til:



2020 MUS XX ØKO

Dolomiti Bianco, 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

MUS - XX hører til serien "Comets", som samler vine, hvor man eksperimenterer med forskellige druesammensætninger, anderledes vinificeringsteknikker m.m. Når det ønskede resultat er opnået, bliver vinene sendt på markedet i en bestemt årgang eller årgangskombination.

MUS - XX er lavet på druesorterne Goldmuskateller og Müller Thurgau fra Magrè og Egna, Valle d'Isarco-Tschötsch, i højder af 220-750 m.o.h. Jordbunden består primært af smuldrede kalksten, som ofte giver delikate og mineralske vine. Goldmuskateller og Müller Thurgau druerne presses direkte ved ankomsten til kælderen, dog igangsættes en gæring af en andel af Goldmuskateller i hele klaser inden presningen. Når blendet af de tre moste opnår ca. 22 g./l. restsukker, aftappes vinen uden filtrering på sparkling-flasker, hvor gæringen fortsætter. Denne naturlige måde at lave en mousserende vin på kaldes PET NAT-metoden (Pétillant Naturel), hvor man altså aftapper vinen midt i en gæring for at bevare alle druernes sarte og karakteristiske aromaer.

MUS - XX har en flot, gylden farve og en afstemt, vedvarende mousse. I duften er denne perlende vin ret koncentreret i frugten, med nuancer af mirabeller, abrikoser og ferskner samt mere delikate blomstertoner. Smagen er tør, liflig og sprød, med god mineralitet, eksotiske frugttoner og en smule ristet brød. Vinen slutter ren og harmonisk – i fuld Alto Adige stil! Server den som aperitif (gerne med klassiske italienske stuzzichini) eller sammen med skaldyr og fisk. Passer også til grønsagsretter med fx courgetter, auberginer og tomater.

