



Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT, Alois Lageder (Biodynamisch)

Weinlegende aus Südtirols Olymp

Beschreibung:

Sattes Goldgelb im Glas, Birne und Brioche in der Nase, am Gaumen sehr klar, Mango und Banane dominieren den Auftakt, dann auch etwas Röstaromen. Lageder lässt einen kleinen Teil im großen Fuder auf der Feinhefe, das bringt diese Griffigkeit, die wie ein Gerüst den Wein strukturiert, dazu eine ausgewogene reife Säure am Gaumen und ein langer Abgang. Es sind die ältesten Stöcke in Lageders Rebbestand, kein Jahrgang ist gleich – doch der Klassiker Löwengang gehört Jahr für Jahr zu den besten Chardonnays aus Südtirol.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süsswasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Alois Lageder (Biodynamisch)

Ausbau: 11 Monate im Barrique

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 13.0%

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 1335722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chardonnay Löwengang

Vigneti Dolomiti IGT
Alois Lageder (Biodynamisch)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Decanter 93/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	11 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von frischen, fruchtigen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.