

Chardonnay GAUN Vigneti delle Dolomiti IGT

Die Lage GAUN sitzt auf dem Margreider Schuttkegel. Der Name erinnert an Baron Gaun, den Vorbesitzer des Ansitz Löwengang. Spontan vergoren, neun Monate auf der Feinhefe, teils im Holz, teils im Edelstahl ausgebaut. Goldgelb und grünlich schimmernd, in der Nase mineralisch mit Feuerstein. Fein-cremiger Mund mit Aprikosennoten, Exotik, dichte, schmelzige Struktur. Elegante Salzigkeit und dennoch voller Power.

JG 2021 91/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 90/100 Punkte VINUM 2024

Erzeuger:	Weingut Alois Lageder
Anbaugebiet:	Dolomiten
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2022
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 1-2 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Kalbfleisch, Geflügel
Artikel-Nr.	29820
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-013
Schweflige Säure frei (mg/l)	31
Gesamtsäure (g/l)	5,1
Restzucker (g/l)	2
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	100
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13
Weinstil	ausgewogen

