

Chardonnay LÖWENGANG Vigneti delle Dolomiti IGT

Südtirols Weinexperten sind sich einig: 2022 wird ein großer Jahrgang, der von den überdurchschnittlich hohen Temperaturen im Sommer profitiert hat. Die Weißweine entwickeln sich gut und fallen außergewöhnlich kräftig, trotzdem aber frisch und fruchtig aus. Gute Zuckerwerte, hohe phenolische Reife und sehr gesundes Lesegut lassen auf ein gutes Potenzial schließen. Mittlerweile erfolgt der Ausbau zwar überwiegend immer noch in kleinen Barriques, aber ein Teil von etwa 30% wird jetzt im großen Holzfass ausgebaut. Der Wein ruht für etwa ein Jahr auf der Vollhefe, danach folgt die Flaschenreife für ein weiteres Jahr. Sehr dichte Nase von Vanille und wie so oft Weißem Pfeffer und ein herrlicher Mandelduft. Im Hintergrund Blüten, Grüner Tee und etwas Zitrusfrüchte. Am Gaumen unheimlich cremig, mineralisch-salzig und intensiv, es kommen Williamsbirnen, Aprikosen und Pfirsich dazu. Opulent und gleichzeitig mit feinem Spiel und Eleganz, trotz der vergleichsweise geringen Säure in diesem Jahr.

Erzeuger:	Weingut Alois Lageder
Anbaugebiet:	Dolomiten
Rebsorte:	Chardonnay
Jahrgang:	2022
Temperatur:	10-12°C
Lagerzeit:	jetzt + 4-5 Jahre
Weinart:	Weißwein
Land:	Italien
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Wachteln mit Schmorgemüse, Krustentiere, Garrotxa (span. Ziegenkäse)
Artikel-Nr.	29850.22
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-013
Anbauverband	Demeter
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	0
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	0



Weinpass

