

Naam van de wijn: Gaun chardonnay

Producent: Tenutae Lageder

Herkomstbenaming: Alto Adige, Italië

Druivenras(sen): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de druiven voor deze wijn zijn biodynamisch verbouwd. De afbeelding op het etiket geeft de 4 elementen door: aarde, water, lucht en vuur, in de holistische visie van de biodynamische wijnbouw respectievelijk gerelateerd aan wortels, blad, bloesem en fruit van de wijnrank. Volgens de volgelingen van de biodynamische wijnbouwmethodes, bezitten de wijnen van biodynamische druiven meer harmonie en evenwicht, meer complexiteit, meer individualiteit en karakter dan wijnen van conventioneel verbouwde druiven. Oordeelt u zelf! De druiven voor deze wijn zijn afkomstig van de Gaun wijngaard, onderdeel van het Löwengang domein in Magrè. Gaun ligt op 230-250 meter boven de zeespiegel, op een droge bodem van kiezelhoudend zand. Het lokale warme mesoklimaat biedt grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht, wat zeer gunstig is voor de aromatische kracht van de wijn. De leeftijd van de wijnranken varieert van 10 tot 30 jaar. Opbrengst: 50 hl/ha.



Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden zorgvuldig geperst, waarna ze spontaan gisten dankzij de op de schil en in de kelders aanwezige gistcellen. De gisting vindt plaats voor 2/3 in RVS tanks, waarin de jonge wijn daarna nog 6 maanden op het eigen fijne bezinksel rijpt. Het resterende 1/3 deel gist en rijpt in kleine eikenhouten vaten.

Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en/of beluchten op karaf: 30 minuten voor het serveren in een karaf luchten zal deze wijn ten goede komen.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Goudgele kleur met een groen zweempje. Rijk en expressief van geur, met delicate, licht boterige neus met accenten van rijpe tropische vruchten. Op de tong is de wijn vol, levendig en elegant, met een lange, harmonieuze en frisse finale. Serveren: 11-13°C. Bewaren: binnen 2-5 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: aanbevolen bij de meeste types zeevis, schaal- en schelpdieren, maar ook bij witvlees en gevogelte.

Smaaktype: fris, elegant, medium vol, aromatisch.