

Naam van de wijn: Tenutae Lageder Löwengang Cabernet

Producent: Alois Lageder

Herkomstbenaming: Alto Adige

Druivenras(sen): cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de druiven voor deze wijn zijn biodynamisch verbouwd. 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 Löwengang wijngaarden in Magrè. Löwengang ligt op 230-250 meter boven de zeespiegel, op een rotsachtige bodem met veel kiezels en een hoog gehalte aan kalksteen. 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 bedraagt circa 100 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 gedurende 18 dagen in RVS tanks, waarna de jonge wijn nog 18 maanden wordt opgevoed in Franse (Alliers en Nevers) eikenhouten vaten (1/3 nieuw).

Decanteren om wijn en bezinsel 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: Diepe, intense kersenrode kleur. Zuiver en expressief van geur, met rijpe fruitaroma's van kersen en zwarte bessen, aangevuld met specerijen (witte peper) en elegant hout. Vol van structuur, met een goede fruitconcentratie, goed geïntegreerde tannines en hout, en een lange, boeiende finale. Serveren: 16-18°C. Bewaren: zeker 8-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: aanbevolen bij gegrild of geroosterd rood vlees, lam, wild en gerijpte, harde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex, met houtopvoeding.