

Naam van de wijn: chardonnay Löwengang

Producent: Tenutae Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol – Alto Adige

Druivensoort(en): chardonnay

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Geselecteerde wijngaarden uit de gebieden Magrè en Salorno, op 260-450 m hoogte. Leeftijd van de wijnstokken: 25-60 jaar. Bodem van zand en kiezels met een hoog gehalte aan kalksteen. Warm mesoklimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht. Deze wijn komt in Italië ook op de markt onder de naam Portico del Leone (Löwengang).

Vinificatie (wijnbereiding): Vergist – met eigen, natuurlijke gistcellen – en 11 maanden op het eigen fijne bezinksel opgevoed in barriques van Frans eikenhout, waarvan 50% nieuw.



Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Helder en fonkelend, goudgeel van kleur met een groen zweempje. Zeer rijk en complex in de neus, in zijn jeugd nog wat gesloten. Bourgogne stijl met een delicate romigheid, getoast hout en rijp tropisch fruit. In de mond, een hint van vanille en geroosterde amandelen. Rijke, goed gestructureerde en toch elegante smaak. De prikkelende frisheid zorgt voor een perfect evenwicht met de complexe fruitige aroma's en de houten ruggengraat. Serveren op 12-14°C. Bewaren: 6-8 jaar na de oogst.

Culinair advies: Rijke, smaakvolle gerechten als zeevruchten met saus, zeekeeft, wit vlees en gevogelte.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping