

Naam van de wijn: Löwengang cabernet

Producent: Tenutae Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol – Alto Adige

Druivensoort(en): cabernet sauvignon, cabernet franc en merlot

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De wijngaarden van het Löwengang domein liggen bij Magrè, op een hoogte van 270 meter. Warm mesoklimaat. Bodem van stenen en kiezels, met een hoog gehalte aan kalk. Leeftijd van de wijnstokken: ca. 100 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): Samen als 'veld blend' gevinifieerd. Gisting en 18 dagen lange inweking in RVS tanks. Opvoeding van 18 maanden op Frans eikenhout, waarvan 1/3 nieuw.



Decanteren om wijn en bezinksel te scheiden en of beluchten op karaf: In zijn jeugd is deze wijn vrij krachtig. Overschenken in een karaf om de wijn wat lucht te geven zal de smaak ten goede komen

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Diep, vrij intense kersenrode kleur. Zeer uitgesproken, zuivere aroma's van fruit (kersen en zwarte bessen), specerijen (peper) en eikenhout. Full body, goede concentratie aan fruitige tonen in de mond. Lange afdrank met goed geïntegreerde tannines. Serveren: 17-18°C. Bewaren: 8-10 jaar na de oogst.

Culinair advies: Rood vlees (geroosterd, gebraden of gegrild), lam, wildgebraad, rijpe harde kazen.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping