



ALOIS LAGEDER

CHARDONNAY

2023

Traubensorte: Chardonnay

Beschreibung:

-  strahlend, klar, strohgelb mit grünlichem Schimmer
-  dezente Aromatik, ausgeprägtes Bouquet, frisch, fruchtig (Pfirsich, Melone, Zitrus), blumig, mineralisch
-  mittelgewichtiger Körper, ausgewogen, fruchtig, saftig, trocken
Optimale Trinkreife: 1-2 Jahre

Empfohlene Speisen

-  als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Teigwaren

Herkunft:

-  Margreid, Kurtatsch, Salurn und Buchholz
210 - 650 Meter ü.d.M.
-  vornehmlich, stark kalkhaltige Böden

Winzerpartner:innen: 19

Bereitung:

Gärung: Temperaturkontrolle, Edelstahl
Ausbau: Edelstahl auf der feinen Hefe und teilweise auf der Vollhefe (rund 4 Monate)

Alkohol: 11,5% Vol

Säure: 5,1 g/Liter

Etikette:

Auf jeder Etikette der Klassischen Rebsorten ist ein Wert des Unternehmens dargestellt, abgebildet durch natürliche Materialien aus den Weinbergen und dem Keller. Das Motiv dieser Etikette steht für *Ganzheitlicher Ansatz*.

