



ALOIS LAGEDER

1823

CASÒN Merlot - Cabernet - Lagrein

Anbauweise: Die Trauben, aus denen dieser Wein gekeltert wird, stammen aus kontrolliert biologisch-dynamischem Weinbau (Demeter-Zertifizierung).

Traubensorten: Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, Lagrein und Syrah, großteils als Traubencuvée gekeltert.

Beschreibung: sehr tiefes Kirschrot mit rubinroten Reflexen. Ausladende, fruchtige (schwarze und rote Beeren, Kirsche), von Holzwürze mitgeprägte Nase. Kraftvoller Ansatz. Kompakt und fein im Gaumen mit konzentrierter, süßer und saftiger Frucht. Langes, frisches und fruchtiges Finale mit spürbarem Gerbstoff, noch sehr jugendlicher Ausdruck. Trinkreife: 2011 - 2018.

Empfohlene Speisen: gebratenes oder gegrilltes Rindfleisch, Lamm, Wild, Käse.

Herkunft: zum Ansitz Casòn Hirschprunn gehörende Parzellen auf dem Margreider Schuttkegel und über dem Dorf gelegene Steilhänge; nach Süd-Osten ausgerichtet, auf 230 - 360 Meter ü. d. M. gelegene Rebberge. Sandiger, steiniger Dolomitkalk. Warme und heiße Tagestemperaturen, milde und kühle Nächte.

Alter der Reben: 18 - 55 Jahre.

Bereitung: sanfte Pressung der Trauben, spontane Maischegärung (ca. achtzehn Tage) und biologischer Säureabbau im Edelstahltank; Ausbau des jungen Weines über achtzehn Monate in kleinen Holzfässern zu 225 Litern (französische Eiche aus Allier und Nevers, je nach Jahrgang bis zu 1/3 neu)

Menge: 10.000 Flaschen.

