



ALOIS LAGEDER
1823

CHARDONNAY

Traubensorte: Chardonnay

Beschreibung: glanzhelle, strohgelbe Farbe mit leicht grünlichem Schimmer. Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack. Frische, lebhafte Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack. Bei guter Lagerung wird dieser Wein während zwei bis vier Jahren optimalen Trinkgenuss bieten.

Empfohlene Speisen: als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Geflügel, Teigwaren.

Herkunft: ausgewählte Lagen in Margreid, Kurtatsch, Salurn und Buchholz. Auf 230 bis 500 Meter ü. d. M. gelegene Rebberge mit schotterigen, sandigen, zum Teil stark kalkhaltigen Böden. Kühles Kleinklima. Große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht.

Alter der Reben: 4 - 70 Jahre

Bereitung: sanfte Pressung der Trauben, Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks, Ausbau während rund vier Monaten auf der feinen Hefe.

Flaschengrößen: 0,75 l, 1,5 l

