



# ALOIS LAGEDER

## 1823

### GAUN Chardonnay

**Traubensorten:** Chardonnay

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

**Beschreibung:** Goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Reiches, komplexes Aroma mit delikater, leicht ‚butteriger‘ Nase und Noten von reifen Südfrüchten. Voller, ausladender und doch eleganter Geschmack. Harmonischer, frischer, lang anhaltender Abgang.

**Empfohlene Speisen:** Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere (am besten gegrillt oder gebraten), Schweine- und Kalbfleisch, Geflügel.

**Herkunft:** ausgewählte zum Weingut Alois Lageder gehörende Parzellen auf dem Margreider Schuttkegel (auf 230 bis 250 Meter ü. d. M.) mit sandigen, schotterigen Kalkböden. Warmes Kleinklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

**Alter der Reben:** 5- 25 Jahre

**Ertrag:** 50 hl / ha

**Bereitung:** sanfte Pressung der Trauben, spontane Gärung des Mostes in Edelstahltanks, Ausbau und Reifung über fünf Monate zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank.

**Menge:** 18.000 Liter

