



# ALOIS LAGEDER

## 1823

### LÖWENGANG Cabernet

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

**Traubensorte:** Carmenère, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot.

**Beschreibung:** sehr tiefe, satte kirschrote Farbe. Noch ziemlich verhaltenes Aroma mit viel Frucht (Kirsche, schwarze Johannisbeere) und rauchig-würzigen Geruchsnoten in Kombination mit einem feinen Holzton (Barrique). Sehr kräftiger Ansatz, fester, kerniger Fruchtgeschmack mit gutem Gleichgewicht. Langanhaltender Abgang mit deutlich spürbarem, noch recht jugendlichem Gerbstoff und frischer Säure. Alterungspotenzial: 8 bis 10 Jahre.

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

**Herkunft:** beste zum Ansitz Löwengang gehörende Parzellen in Margreid, auf verschiedenen Höhen zwischen 230 - 330 Meter ü. d. M. gelegen. Schotterige, sandige, stark kalkhaltige Böden. Warmes Kleinklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht.

**Alter der Reben:** 16 - 100 Jahre

**Ertrag:** 52 hl / ha

**Bereitung:** sanfte Pressung der Trauben, als Traubenverschnitt gekeltert. Spontane Maischegärung (ca. fünfzehn Tage) und biologischer Säureabbau im Edelstahltank. Ausbau des jungen Weines in kleinen Holzfässern zu 225 Litern (französische Eiche aus Allier und Nevers, je nach Jahrgang bis zu 1/3 neu).

**Menge:** 10.000 Liter

**Flaschengrößen:** 0,375 l, 0,75 l, 1,5l, 3l, 6l, 12l

