ALOIS LAGEDER
1823

LÖWENGANG Chardonnay

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

Traubensorte: Chardonnay

Beschreibung: glanzhelle, goldgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Reiches, komplexes, zurzeit noch etwas verhaltenes Aroma mit einer delikaten, leicht "butterigen" Nase und dem Duft von Vanille. Voller, opulenter aber dennoch eleganter Geschmack, begleitet von einer frischen, angenehmen Säure. Der feine Holzgeschmack und die Struktur des Weines bilden zusammen geschmacklich eine harmonische Einheit. Langanhaltender Abgang mit Frische und feinem Bittermandelton. Alterungspotential: 6 bis 8 Jahre.

Empfohlene Speisen: Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel.

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

Alter der Reben: 20 - 70 Jahre.

Ertrag: 48 hl / ha

Bereitung: sanfte Pressung der Trauben, spontane Gärung des Mostes in Barriques (französische Eiche, vorwiegend aus Vosges und Tronçais, rund 1/3 neu), Ausbau auf der Hefe in Barriques über elf Monate.

Menge: 32.500 Liter

Flaschengrößen: 0,375l, 0,75l, 1,5 l