




ALOIS LAGEDER

CASÒN Bianco Viognier - Petit Manseng 2021


Traubensorten: Viognier & Petit Manseng


Anbauweise:

 biologisch-dynamisch bewirtschaftet,
Demeter zertifiziert


Beschreibung:

 strahlend, klar, goldgelbe Farbe

 intensives Bouquet, aromatisch, fruchtig (kandierte Früchte),
exotische Gewürze, Vanille, Röstaromen

 kraftvolle Struktur, körperreich, salzig,
frische Säure
Optimale Trinkreife: 2 -10 Jahre

Empfohlene Speisen:

 Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere,
weiße Fleischsorten, Geflügel

Herkunft:

 Casòn Hirschprunn in Margreid
230 - 360 Meter ü.d.M.

 Sandiger, steiniger Dolomitmalk-Boden

Alter der Reben: 14 - 29 Jahre

Lese: 15. September - 04. Oktober 2021

Bereitung:

Spontangärung und Ausbau im großen und kleinen Holz.
Anschließend Vollhefekontakt über mehrere Monate bis
zum Verschnitt der Einzelkomponenten, in der Regel ca.
eineinhalb Jahre nach der Ernte. Angestrebte Flaschenreife
vor Verkauf: 1 Jahr

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 5,2 g /Liter

