



ALOIS LAGEDER

CHARDONNAY 2024

Traubensorte: Chardonnay

Anbauweise:

 biologisch kultiviert

Beschreibung:

 strahlend, klar, strohgelb mit grünlichem Schimmer

 dezente Aromatik, ausgeprägtes Bouquet, frisch, fruchtig (Pfirsich, Melone, Zitrus), blumig, mineralisch

 mittelgewichtiger Körper, ausgewogen, fruchtig, saftig, trocken
Optimale Trinkreife: 1-2 Jahre

Empfohlene Speisen:

 als Aperitif, bei Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentieren, Geflügel, Teigwaren

Herkunft:

 Margreid, Kurtatsch, Salurn und Buchholz
210 - 650 Meter ü.d.M.

 vornehmlich stark kalkhaltige Böden

Winzerpartner:innen: 21

Bereitung:

Gärung: Temperaturkontrolle, Edelstahl.

Ausbau: Edelstahl auf der feinen Hefe und teilweise auf der Vollhefe (rund 4 Monate).

Alkohol: 12,0% Vol.

Säure: 4,4 g/l

Etikette:

Auf jeder Etikette der Klassischen Rebsorten ist ein Wert des Unternehmens dargestellt, abgebildet durch natürliche Materialien aus den Weinbergen und dem Keller. Das Motiv dieser Etikette steht für *Ganzheitlicher Ansatz*.

