

2021 Mimuet Pinot Noir Dolomiti IGT demeter

Alois Lageder | Südtirol

Der Begriff Mimuet ist Ladinisch und bedeutet „nach meinem Geschmack“. Clemens Lageder ist der festen Überzeugung, dass Südtirol beste Voraussetzungen für die Rebsorte Pinot Noir bietet. Um die Frische im Mimuet zu erhalten, werden Trauben aus kühleren Lagen verwendet, die zu einem Zeitpunkt gelesen werden, in dem die Trauben noch knackig und lebendig sind. Die Gärung erfolgt spontan mit wilden Hefen, danach reift der Mimuet im Edelstahl, in Beton und in kleinen und großen Holzfässern für 12 Monate. So entsteht ein eleganter und sehr typischer und schnörkelloser Spätburgunder mit hervorragender Struktur und Länge. Er braucht etwas Zeit im Glas, dann ist er voll präsent mit einer angenehmen grünen Würze.



SardoVINO Tipp für ein Spätburgunder Vergleichs-Tasting.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Eisen, rote Pflaume, Speck
Geschmack	elegant, feingliedrige Säure, k Reidiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Betontank
Trinkreife	2024-2028
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Rehrücken, Pilzgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet

Produzent

Im Herzen der Dolomiten am Fuße der Alpen wird das Weingut Alois Lageder bereits in fünfter und sechster Generation geführt. Insgesamt 55 Hektar Reben befinden sich im Familienbesitz und werden seit 2004 nach der anthroposophischen Lehre Rudolf Steiners biodynamisch bewirtschaftet. Diese Philosophie spiegelt sich in der Stilistik der Weine wider. So entstehen klare, elegant-komplexe Spätburgunder, cremig opulente Chardonnay und viele weitere Weine, die stets spannend auftreten und eine Hommage an die südtiroler Weinkultur sind. Besonders schön ist die Balance in jedem einzelnen Wein von Mineralität und kraftvollem Körper. Die wichtigsten Trauben sind Chardonnay, Grauburgunder, Gewürztraminer, Lagrein und Pinot Noir. Neben der Bewirtschaftung der eigenen Weinberge arbeitet das Weingut mit rund 80 Partnern aus ganz Südtirol zusammen, um die Vielfalt der Region auszuschöpfen. Seit 2024 werden auch diese Weine zu 100% aus biologisch bzw. biodynamisch erzeugtem Lesegut gekeltert.

Gründungsjahr	1823
Anzahl der Mitarbeiter	70 Angestellte
Rebfläche	55 Hektar eigene Weinberge, 95 Hektar Vertragsanbau
Zahl produzierter Flaschen	1 100 000
Rebsortenspiegel	70 % Weißwein, 30 % Rotwein, Chardonnay, Grauburgunder, Gewürztraminer, Weißburgunder, Lagrein, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon

ALOIS LAGEDER | Grafengasse 9 | 39040 Margreid