

2022 Forra Manzoni Bianco Dolomiti IGT

Alois Lageder | Südtirol

Die Rebsorte Manzoni entstand in den 1930er Jahren als Kreuzung von Riesling und Weißburgunder durch Prof. Luigi Manzoni, Direktor der Versuchsanstalt Conegliano. Die Rebsorte überzeugt durch eine lockerbeerige Traubenstruktur und dicke Schalen sowie durch höhere Säurewerte und tiefere Zuckergrade. In Anbetracht der immer extremer werdenden Wetterbedingungen ist sie daher sehr interessant für die Zukunft des Weinbaus. Die Trauben für den Forra Manzoni wurden 2009 in der Lage Paradeis auf 350 bis 450 Metern ü.d.M., oberhalb des Dorfes Margreid, gepflanzt. Nach der Lese gärt der Forra 10 Tage auf der Maische, bevor er im großen Holzfass sur lie ausgebaut wird. Quitte, Feuerstein und Kraft zeichnen diesen strukturierten Weißwein aus und machen ihn zu einem hervorragenden Speisebegleiter.



Sensorik

Farbe	goldgelb
Duft	Birne, nasser Stein, Quitte
Geschmack	mittlere Säure, mineralisch, würzig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2025-2028
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gegrillter Salzwasserrfisch, Kalbsroladen, gegrillte Pilze

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 gekellert.

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