2023 Fragment Sauvignon Blanc Dolomiti IGT

Alois Lageder | Südtirol

Diese Rebsorte Sauvignon Blanc war in Südtirol jahrzehntelang vor allem auf vulkanisch geprägten Sandböden beheimatet. Sie erzielt jedoch auch auf kalkhaltigen Böden sehr gute Qualitäten. Das Zusammenspiel von Kalk- und Vulkangestein prägt die Stilistik dieses Sauvignon Blancs. Die Trauben für den Fragment werden teilweise direkt abgepresst und teilweise kurz auf den Schalen mazeriert. Danach reift der Jungwein in kleinen und großen Holzfässern und im Edelstahl für circa 6 Monate auf der Hefe. So entsteht mit dem Fragment ein Sauvignon Blanc, der sich durch filigrane, grünwürzige Aromen, Komplexität gebende Reduktionsnoten wie erloschenes Streichholz und Rauch sowie durch eine erfrischende Salzigkeit auszeichnet.



Sensorik

Farbe	grüngelb
Duft	erloschenes Streichholz, Gras, nasser Stein
Geschmack	belebende Säure, feingliedrig, mineralisch

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2024-2026
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gegrillter Salzwasserfisch, Kalbsroladen, Frischkäse

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