

2024 GAUN Chardonnay Dolomiti IGT DEMETER

Alois Lageder | Südtirol

Der GAUN Chardonnay Alto Adige DOC von Alois Lageder ist ein trockener Weißwein aus Südtirol. Das Familienweingut in Margreid legt bei diesem Chardonnay besonderen Wert auf Salzigkeit und Spannung. Fruchtige und buttrige Noten treffen auf einen lebendigen, saftigen Geschmack. Der Name erinnert an die Familie Gaun, die im 17. Jahrhundert zu den ersten Eigentümern des Ansitzes Löwengang gehörte.

Die Chardonnay-Trauben stammen vom Margreider Schuttkegel aus Höhenlagen zwischen 210 und 650 Metern. Dort wachsen die Reben auf sandigen, schottrigen Kalkböden. Diese Herkunft bildet die Grundlage für den Wein, den Alois Lageder innerhalb seiner Linie „Kompositionen“ führt. Im Mittelpunkt steht dabei nicht allein die Frucht der Rebsorte, sondern auch die Verbindung von Frische, Struktur und einem salzigen Eindruck am Gaumen.

Im Keller vergärt der Wein spontan, also ohne zugesetzte Reinzuchthefen. Ein Teil bleibt in Kontakt mit ganzen Trauben. Die Gerbstoffe aus Schalen und Stängeln unterstreichen nach Angaben des Weinguts die Frische und geben dem Wein zusätzliche Struktur. Anschließend reift der Chardonnay rund neun Monate auf der feinen Hefe, sowohl im Holzfass als auch im Edelstahl. Die Hefereife kann das Mundgefühl abrunden und ergänzt damit die bewusst betonte Spannung des Weins.

Im Glas zeigt sich ein Goldgelb mit leicht grünlichem Reflex. Der Duft erinnert an Aprikose und Mango, begleitet von buttrigen Noten. Am Gaumen ist der GAUN trocken und mittelgewichtig, mit saftiger Frucht und einer dezenten Fülle. Seine lebendige Art hält den Geschmack frisch. So verbindet dieser Südtiroler Chardonnay eine gewisse Rundung mit einem salzigen, geradlinigen Zug.



Sensorik

Farbe	sonnengelb
Duft	Aprikose, Mango, nasser Stein
Geschmack	mittlere Säure, mineralisch, würzig

Wissenswertes

Ausbau	großes Holzfass, Feinhefe
Trinkreife	2026-2029
Trinktemperatur	8-12°C

Speiseempfehlung

gegrillter Salzwasserfisch, 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

