## Alois Lageder

# *PRE CHA XXIII, Komet Vino Bianco*

, 750 ml

Italy,

9951091052

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christina Hilker

Zitronenrisotto mit Cashewnüssen und Thymian (vegetarisch)

Salat von Spargel und Orangen mit gegrillter Jakobsmuschel

Tafelspitz mit Apfel und Röstkartoffeln

# Tasting review

by Christina Hilker on 31.05.2025

**Info zum Wein:**
Die Lese fand zu einem sehr frühen Zeitraum bereits am 17. August statt.
Die Trauben stammen aus den Toplagen eines Winzerpartners, die für LÖWENGANG Selektion in Zukunft in Frage kommen könnte (Alte Pergel, Dolomitschuttkegel).
Die Gärung auf Ganztraube für eine Woche mit ca. 20% Ganztrauben, der direkt gepresste Anteil wurde über Nacht auf den Schalen mazeriert vor dem Pressen.
Anschließender Abstich, pressen der Ganztraubenfraktion und Rückverschnitt des Pressweins. Nach der Gärung wurde er im Tonneaux auf der groben Hefe für 16 Monate gereift. Im Januar 2025 wurde unfiltriert abgefüllt.
**Farbe:**
Strahlendes Goldgelb.

**Nase:**
Was für eine tolle Frucht und betörende Frische strömt aus dem Glas hervor, Mandarine, Zitrone, Zitronenthymian, Ingwer, Zitronengras und zarte Anklänge von Mandel und Salzbutter. Alle Eindrücke sind aufs Feinste ineinander verwoben und verführen die Sinne.

**Gaumen:**
Am Gaumen tanzt der 2023er CHARDONNAY PRE CHA XXIII geradezu, die feine Frucht verbindet sich mit einer super feinen Säurestruktur und zarter Würze. Der Alkohol liegt bei nur spektakulär niedrigen 9,5Vol %, trotzdem zeigt er eine wunderschöne Dichte und Länge. Hier wurde Wein aus Südtirol und vor allem Chardonnay neu gedacht, Bravo Alois Lageder und Team.