Alois Lageder

LUI XXI, Komet Bianco IGT

, 750 ml

Italy,

9951091053

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Spargel Nest mit gebackenem Landei (vegetarisch)

Saibling auf der Haut gebraten mit Borretsch-Gurken-Salsa

Wildkräuter Grießknödel mit Hackfleisch und Walnüssen gefüllt

Tasting review

by Christina Hilker on 31.05.2025

Info zum Wein:
Geerntet am 25/8 August Gärbeginn: ca. 40 % Ganztraube, teilweise gequetscht, ca. 60% direkt gepresst. Nach fünf Tagen wurde abgestochen, abgepresst und wieder als eine Gärpartie in ein 13 hl Holzfass gelegt. Dort gärte der Wein zu Ende, vollzog den biologischen Säureabbau und lagerte anschließend für ca. 11 Monate auf der Vollhefe. Im August 2022 wurde er unfiltriert gefüllt.
Farbe:
Intensives Goldgelb.

Nase:
Der 2021er Sauvignon Blanc LUI XXI zeigt sich mit schöner Reduktion in der Nase, die steinigen und erdigen Aromen spiegeln seine Erdverbundenheit wider. Nach dem Umfüllen in die Karaffe treten Boskop Äpfel, Aprikosen, Weinbergs Pfirsich, wilde Kräuter, wie Salbei, Fenchelkraut und Pfeffer aufs Parkett. Ein Wein, der Spannung, Tiefe und Komplexität verheißt.

Gaumen:
Lebendige Frische und viel Spiel am Gaumen, wo er sich mit feiner Salzigkeit und zugleich saftiger Cremigkeit präsentiert. Power without Weight triff hier einfach zu. Man muss aufpassen, dass man diesen Weinen, den es nur in geringen Mengen gibt nicht einfach leertrinkt, auch wenn der Trinkfluss, die feine Würze und der niedrige Alkohol von 11,5 Vol % dazu verleitet. Hier wurde Wein aus Südtirol und vor allem Sauvignon Blanc neu gedacht, Bravo Alois Lageder und Team.