



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Alois Lageder Chardonnay 2025

Hvitvin | Trentino-Alto Adige, Italia | VP-nr.: 9238301 | SAP-nr.: 9020348 | EPD-nr.: 2357077 | Pris: 279,90 inkl. mva

FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % chardonnay
Distrikt	Trentino-Alto Adige	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Alto Adige (Südtirol)	Sukker	2.8 g/l
Passer til	Fisk	Syre	5.5 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



Jordsmonn

Sandholdig og steinete jordsmonn med høy kalkholdighet.

Bruksområde

Fisk og skalldyr – ikke for rike smørsausar. Kalde forretter av kjøtt som salami, carpaccio og skinker.

Karakteristikk

Ren, frisk duft av sitrus, eple og streif av blomster. Fast, frisk og energisk vin, med fin fedme og intensitet og fast, lett mineralsk finish.

Vinifikasjon

Beliggende på 230 til 500 meters høyde. Stor forskjell mellom natt- og dagtemperatur. Vinstokkene er opp mot 70 år gamle. Vinifikasjon i temperaturkontrollerte ståltanker med 4 måneder bunnfallkontakt.