



Conus

Mitterberg IGT, Alois Lageder (Biodynamisch)

Kraftvoller Lagrein

Beschreibung:

Seit rund 10 Jahren baut das Weingut Lageder auf dem wenig bekannten Gebiet des Margreider Schuttkegels Lagrein an. Der Dolomitskalk in den Böden des Kegels ist eine wichtige Voraussetzung für seinen fruchtigen und runden Charakter. Der Name 'Conus' stammt von dem lateinischen Begriff für „Kegel“ und verweist auf den Margreider Schuttkegel und seine leichten Hanglagen.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Produzent: Alois Lageder (Biodynamisch)

Ausbau: 12 Monate imahltank

Weinbau: Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 11.0%

Rebsorte(n): 100% Lagrein

Artikelnummer: 1335920

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Conus

Mitterberg IGT
Alois Lageder (Biodynamisch)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Lagrein
Weinbau:	Biodynamisch. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	11.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.