

ALOIS LAGEDER

Alois Lageder Gewurztraminer 2021

27,50\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

	Code produit	12345671
	Prix licencié	22.71\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	En route
	Type de produit	Vin Tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Trentin Haut-Adige
	Cépage(s)	Gewurztraminer 100 %
	Pourcentage d'alcool	13.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	inox

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La nature peut être cultivée, mais pas facilement apprivoisée. Bien qu'incrusté dans le paysage du Haut Adige (Sud Tyrol), façonné par des traditions agricoles intemporelles, Alois Lageder est également ouvert à l'esprit du monde moderne: ses convictions l'ont conduit à opter pour un mode de vie proche à la nature, et soutient des méthodes d'exploitation durables.

NOTES DE DÉGUSTATION

Brillant, jaune paille. Aromatique prononcé, frais, fruits jaunes mûrs (mirabelle, abricot), fines épices exotiques mi-corsé à corsé, juteux, minéralité prononcée, sec.

A consommer de préférence : 1 à 2 ans

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation : thermorégulée, en cuves inox Elevage : sur lies en cuves inox (environ 4 mois). Vinification en grappes partiellement entières.


ALOIS LAGEDER

