



Alois Lageder

Misto Mare IGT



2024, 750 ml



Italien, Südtirol



9951091050

Alkoholgehalt: 12,0 %

Gesamtsäure: 4.5 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Bergkäse
- Geräucherte Forelle
- Speckplatte

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 11.04.2025

Seit dem Jahrgang 2024 stammen die Trauben für sämtliche Weine des Hauses Lageder aus biologischem oder biodynamischem Anbau – auch jene aus den Weinbergen der rund 60 Partnerbetriebe. Ein Meilenstein, der auf über 20 Jahre kontinuierlicher Umstellung und Zusammenarbeit zurückgeht.

Die einzige Ausnahme ist der Misto Mare. Diese neue Cuvée wurde geschaffen, um mit Winzer:innen zusammenarbeiten zu können, deren Flächen sich noch in der Umstellung befinden. Die Trauben stammen aus noch nicht zertifizierten, aber bereits ökologisch bewirtschafteten Weinbergen – ein Brückenschlag für alle, die den Weg in den Bio-Weinbau eingeschlagen haben, aber noch auf das offizielle Siegel warten. Willkommen ist, wer den Wandel mitgehen will.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb, strahlend und klar.

Nase:

Der 2024 Misto Mare von Alois Lageder duftet wie ein Strauß Heublumen und eine große, ungemähte Sommerwiese. Dazu kommen Noten nach Kernobst, zart zitrische Komponenten sowie helle Blüten in der Kopfnote. Glockenklar und unkompliziert im besten Sinne verbindet er seine Einzelteile zu einem großen Ganzen.

Mund:

uch im Antrunk ist der Misto Mare glasklar mit alpin-kühlem Charakter. Gradlinig mit feiner Frucht im saftigen Extrakt wird er beschleunigt von der kristallinen Säure und feiner Phenolik, die ihm zusätzliches Tempo verleiht. Ein von den Dolomiten geprägter Wein, der schneebedeckte Gipfel mit dem Blick in den Süden verbindet.