



ALOIS LAGEDER

## PINOT GRIGIO

2023

Traubensorte: Pinot Grigio (Ruländer)

Beschreibung:

-  strahlend, klar, strohgelb mit rötlichem Schimmer
-  dezentes Aroma, ausgeprägte Intensität, fruchtig (Pfirsich, Melone), exotische Gewürze, mineralisch
-  mittelgewichtige Struktur, gehaltvoll, fruchtig-würzig, frisch, trocken  
Optimale Trinkreife: 1-2 Jahre

Empfohlene Speisen:

-  Vorspeisen, Pasteten und Terrinen, Fisch, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel, Pilzgerichte

Herkunft:

-  Margreid, Kurtatsch und Salurn  
210 - 740 Meter ü.d.M.

-  steinige, sandige, stark kalkhaltige Böden

Winzerpartner:innen: 19

Bereitung:

Gärung: Temperaturkontrolle, Edelstahl

Mehrere Komponenten wurde auf den ganzen Trauben vergoren (Stängel und Schalen). Ausbau: Edelstahl, auf der feinen Hefe und teilweise auf der Vollhefe (rund 4 Monate)

Alkohol: 11,5% Vol.

Säure: 4,6 g/Liter

Etikette:

Auf jeder Etikette der Klassischen Rebsorten ist ein Wert des Unternehmens dargestellt, abgebildet durch natürliche Materialien aus den Weinbergen und dem Keller. Das Motiv dieser Etikette steht für *Neugierde und Experimentierfreude*.

