



ALOIS LAGEDER

1823

PORER Pinot Grigio

Traubensorte: Pinot Grigio

Anbauweise: Die Trauben, aus denen dieser Wein gekeltert wird, stammen aus kontrolliert biologisch-dynamischem Weinbau (Demeter-Zertifizierung).

Beschreibung: glanzhelle, strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ausgeprägtes, ausladendes, mineralisch-rauchiges Sortenaroma mit Noten von reifen Früchten, Südfrüchten und einer feinen Holzwürze. Kraftvoller Geschmack. Runder, voller Körper. Frisches Finale mit langanhaltendem, feinwürzigem Abgang. Bei guter Lagerung wird dieser Wein während vier bis sechs Jahren optimalen Trinkgenuss bieten.

Empfohlene Speisen: Vorspeisen aller Art, Terrinen und Pasteten, Schinken und Wurstsorten, Fisch, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel.

Herkunft: Ausgewählte zum Weingut Alois Lageder gehörende Parzellen auf dem Margreider Schuttkegel (auf 230 bis 240 Meter ü. d. M.). Steinige, sandige und sehr stark kalkhaltige Böden. Warmes Kleinklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht..

Alter der Reben: 10 - 27 Jahre

Ertrag: 46 hl / ha

Bereitung: sanfte Pressung der Trauben, spontane Gärung des Mostes in Edelstahltanks, Ausbau und Reifung über fünf Monate zum Teil im großen Holzfass und zum Teil im Edelstahltank.

Menge: 40.000 Liter

