

Naam van de wijn: Porer pinot grigio

Producent: Tenutae Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol - Alto Adige

Druivensoort(en): pinot grigio

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De 'single vineyard' Porer ligt in Magrè op een hoogte van 260 meter. De bodem bestaat uit kiezels en zand met een hoog gehalte aan kalk. Warm mesoklimaat. Leeftijd van de wijnstokken: 20-40 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): 80% van de wijn wordt vergist en op zijn eigen fijn bezinsel gehouden in RVS tanks. Daarna wordt de jonge wijn 6 maanden op grote vaten van Slavonisch hout opgevoed. De resterende 20% wordt vergist en opgevoed in barriques van Frans eikenhout.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Fonkelend strogele kleur. Krachtig aromatische neus, rijk, met lichte rooktonen, rijp fruit en kruidig hout. Zuiver, typisch pinot grigio, full body, romig, zacht en delicaat van smaak met een frisse finale. Bijzonder lange en zwoele, kruidige finale. Serveren: 12-14°C. Bewaren: 4-6 jaar na de oogst.

Culinair advies: Voorgerechten, patés en terrines, koud vlees, zeevis, schelp-/schaaldieren, wit vlees en gevogelte.

Smaaktype: Volle, intense beleving, complex met houtrijping

