

Naam van de wijn: Alois Lageder - Vogelmaier Moscato Giallo

Producent: Alois Lageder

Regio: Alto Adige

Druivenras(sen): Moscato giallo.

Smaaktype: Droog, halfvol, fris, aromatisch en bloemig.

Bewaarcapaciteit: Tot 4 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 10 tot 12°C.

Culinair advies: Aperitief, gerookte zalm, pasta met vongole, risotto, salades, prei-quiche, jonge geitenkaasjes, sushi en sashimi en andere milde Aziatische gerechten.

Glasadvies: Riedel Veritas Sauvignon Blanc, Riedel Vinum Sauvignon Blanc.



Wijnhuis: De visie van Alois Lageder op het wijnmaken vind je terug in al zijn wijnen, of het nu een Pinot Grigio uit één wijngaard is of de betaalbare en herkenbare Riff-wijnen. Zoals bij al zijn projecten is kwaliteit ook hier de belangrijkste drijfveer. Dankzij zijn achtergrond én zijn band met lokale wijnboeren heeft Lageder de eerste keuze bij de selectie van wijngaarden die de druiven leveren voor de Riffwijnen. En de naam Riff? Die verwijst naar de oorsprong van de wijngaarden. Want waar nu druiven groeien, was vroeger zee. Het is letterlijk een drooggevalle zeerif, rijk aan kalksteen, dat de wijnen karakter en smaak geeft. De fossielen op het etiket zijn daar een knipoog naar.

Regio: Trentino en Alto Adige zijn twee gebieden, in het noordoosten van Italië die onder elkaar liggen. Ze worden vaak in één adem genoemd als ware het één gebied, maar de tegenstellingen zouden bijna niet groter kunnen zijn. Alto Adige behoort pas sinds 1919 tot Italië en is bijna on-Italiaans, terwijl Trentino in alles typisch Italiaans is. Alto Adige ligt vrijwel direct onder de Brennerpas, en is de bergpas die de rivier Adige heeft gevormd in het massief van de Dolomieten. Verder naar het zuiden wordt de pas breder en gaat de streek over in Trentino. De wijnproductie in Alto Adige vindt plaats op de hellingen van de bergen met wijngaarden op soms wel 1000 meter hoogte. In Trentino liggen de wijngaarden meer in de vlakten en lager.

Wijngaard & Vinificatie: De Vogelmaier Moscato Giallo van Alois Lageder is afkomstig van de Vogelmaierhof-wijngaard, die tussen de 300 en 400 meter hoogte ligt in een zijvallei bij de Kalterer See in Zuid-Tirol. Begin oktober worden de druiven geplukt en deze worden meteen zeer voorzichtig geperst, waarna men het sap 12 uur laat rusten om de grovere bestanddelen te laten bezinken. Hierna wordt het schone sap overgestoken op grote roestvrijstalen tanks om ruim 2 weken lang temperatuurgecontroleerd (18°C) de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten te ondergaan. Aansluitend krijgt de jonge wijn nog een rijpingsperiode op de fijne 'lie'. Na ongeveer 6 maanden volgt de assemblage en wordt de wijn na een zeer lichte filtering gebotteld. Dit hele proces verloopt volgens strikt biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Helder strogeel van kleur met een zweem van groen. In de neus aroma's van citrusfruit, vooral muskaatdruiven, witte perzik en een subtiele kruidigheid. In het smaakpalet tonen van limoen, wederom muskaatdruiven en iets van mango, die gepaard gaan met een frisse mineralige afdrank met levendige zuren.