

Naam van de wijn: Haberle pinot bianco

Producent: Alois Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol-Alto Adige

Druivensoort(en): pinot bianco

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: 'Single vineyard' wijn van Haberlehof Estate, boven Salorno, op 450 meter hoogte. De bodem bestaat uit zand en stenen. Tamelijk koel mesoklimaat met grote temperatuur verschillen tussen dag en nacht. Leeftijd van de wijnstokken: 15-40 jaar.

Vinificatie (wijnbereiding): Gegist en 3 maanden op eigen fijn bezinksel opgevoed in RVS tanks, waarna de jonge wijn nog 6 maanden rust in grote vaten van Slavonisch hout.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Helder strogeel van kleur met groene schemering. Zeer verfijnd, fruitig (appel, perzik), met ondersteunende specerij nuances van het zeer goed geïntegreerde hout. Zuiver, elegant, met karakteristieke druivenaroma's, mediumbody, rond en sappig tot aan de finale. Mits goed bewaard, minstens 3-5 jaar na de oogst te genieten. Niet te koud schenken: 10-12°C.

Culinair advies: Voorgerechten, salades, asperges, lekkernijen uit de zee, wit vlees en gevogelte.

Smaaktype: Fris – licht en elegant / medium body, aromatisch