

Naam van de wijn: Pinot grigio

Producent: Alois Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol – Alto Adige

Druivensoort(en): pinot grigio

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De druiven zijn afkomstig uit wijngaarden in de gebieden Magrè en Salorno, op 250-350 meter hoogte. De bodem bestaat uit zand en kiezels, met een hoog gehalte aan kalksteen. Tamelijk warm mesoklimaat met grote temperatuurverschillen tussen dag en nacht.

Vinificatie (wijnbereiding): Vergist in RVS tanks, daarna 4 maanden opgevoed op eigen fijn bezincksel.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Heldere strogele kleur met een zweempje groen. Uitgesproken en expressieve aroma's van bloemen en specerijen. Rijk van smaak, met een lichte rook ondertoon op de achtergrond en een mooie, frisse finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: 2-4 jaar na de oogst.

Culinair advies: Voorgerechten met (wit)vlees of vis, schaal-/schelpdieren en zeevis, patés en terrines, gevogelte, wit vlees en paddestoelen.

Smaaktype: Medium body, aromatisch

