

Naam van de wijn: Vogelmaier moscato giallo

Producent: Alois Lageder

Herkomstbenaming: Südtirol – Alto Adige

Druivensoort(en): moscato giallo (gele muskaat, muscat blanc à petit grain)

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: De 'single vineyard' Vogelmaier ligt aan de noordwestelijke zijde van het Caldaro-meer, op 270 meter hoogte. Warm microklimaat. Bodem van zand, kiezels en deels van leem. Leeftijd van de wijnstokken: 15-25 jaar.

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

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Fonkelend strogeel van kleur met groene schitteringen. Fris, zuiver aroma. Tamelijk uitgesproken florale nuances en hints van subtropisch fruit. Medium body, vineus, aromatisch en droog. Lekker frisse, behoorlijk intense en lange afdronk. Serveren: 12°C. Bewaren: 3-5 jaar na de oogst.

Culinair advies: Als aperitief, lounge- of after-dinner wijn. Bij smaakrijke voorgerechten als worst, patés en terrines, bij gegrilde vis, Oosterse gerechten en kazen. Bij de Zwethheul serveerde men deze wijn bij zeeduivel met pijlstaartinktvis.

Smaaktype: Medium body, aromatisch