

Naam	Pinot Bianco Alto Adige
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, fijne mineraliteit, prominente zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot bianco
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	Alois Lageder is een prachtig wijndomein met een internationale reputatie en een geschiedenis die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw. In die tijd stichtte Johan Lageder een wijnmakerij die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Alois') werd overgenomen. Gedurende zijn hele geschiedenis is het landgoed in handen van dezelfde familie gebleven. Alois Lageder, de echte avant-gardist die hij was, moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden. Met het grootste respect voor de natuur, d.w.z. biodynamisch, respecteert hij de specifieke behoeften van de druivensoorten, om ze zo authentiek mogelijk te bottelen. Intussen hebben zijn kinderen Clemens en Helena de touwtjes van het landgoed in handen genomen. Het wijnhuis van Alois Lageder heeft een enorm respect voor de emotionele kant van wijn, niet alleen voor de holistische kant van de productiefilosofie maar ook voor de band tussen kunst en grondgebied. Het heeft vooral naam gemaakt dankzij de grote wijnen van het historische landgoed van de familie, Löwengang in het bijzonder, met een Chardonnay die tot de beste van Italië behoort door zijn rijkdom, complexiteit en elegantie. Soberheid, volledigheid en een klassevolle stijl kenmerken de tussenliggende lijnen, waarbij de ingreep in het hout steeds op een gekalibreerde manier een natuurlijke elegantie geeft aan de variëteiten. Onberispelijk en zeer aangenaam, de klassieke lijn toont alle persoonlijkheid van alledaagse wijnen, maar met veel stijl. De Pinot Bianco heeft strogele kleur met groene tinten. In de neus herkennen we vooral veel rijp fruit (appel en perzikken). In de mond heeft hij een intense aanzet die overgaat in een opvallend elegante structuur met een frisse, citrus afrondk.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaarden in Magrè en Salorno op 300 tot 450 meter hoogte. Redelijk koel mesoklimaat met groot temperatuurverschil tussen dag en nacht. Zand en stenen in de ondergrond.
Opbrengst	75 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september
Vinificatie	Fermentatie in roestvrije stalen tanks gevolgd door rijping sur lies gedurende 4 maanden
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	4 maanden in roestvrije stalen tanks
Analytisch	Alc: 12.5% Vol.
Productie	66.667 flessen

