

ARTIKELFICHE

Naam	Pinot Bianco Haberle
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot bianco
Omschrijving	<p>Niet alleen is dit prachtige wijndomein een internationale bekendheid, het is bovendien een topper met een lange geschiedenis, die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw! Johan Lageder startte toen een wijzzaak op, die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Aloïs') werd verdergezet, en steeds opnieuw in de familie werd doorgegeven. Ook de huidige kapitein van het schip, Aloïs Lageder, mag een pluim op zijn hoed steken. Hij moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden. Vanuit het grootste respect voor de natuur, biodynamisch dus, speelt hij in op de noden van de druivensoorten, om ze zo authentiek mogelijk in de fles te krijgen. Intussen deden ook zijn zoon Clemens en dochter Helena hun intrede.</p> <p>In totaal worden er maar liefst 36 verschillende wijnen geproduceerd, die in twee kampen zijn onder te verdelen: enerzijds deze onder de vlag Aloïs Lageder, geproduceerd met deels eigen druiven en deels ingekocht fruit, en anderzijds deze onder de vlag Tenutae Lageder, enkel van eigen wijngaarden. Wat je van dit domein ook in je glas hebt, de sleutelwoorden zijn steeds zuiverheid en finesse.</p> <p>U zou de Pinot Bianco Haberle initieel misschien onderschatten door zijn delicate fruitige neus. De volfruitige en romige smaak zal u echter meteen overtuigen want wat een pareltje is dit! Manden vol rijpe appels en perziken en voeg daar nog wat verse boter aan toe en je krijgt een subliem complex smaakgeheel. Eén van de beste pinot bianco's van Italië!</p>
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, asperges, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, Umami
Oorsprong	De wijngaarden liggen in Pochi en Penone tussen 480 en 520 meter hoogte en hebben een zeer goede bodem van keien, zand en kalksteen. De belangrijke verschillen tussen de dag- en nachttemperatuur zorgen voor het behoud van de frisse zuren in de druiven.
Opbrengst	57 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Begin september
Vinificatie	Na de kneuzing en een korte schilweking start de alcoholische gisting in inox tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de alcoholische gisting rijpt de wijn nog 5 maanden verder waarbij 80 % van de wijn in de inox tanks verder rijpt en 20 % van de wijn in oude houten tonnen rijpt.
Analytisch	12,50 % alc. vol. - aciditeit: 5,3 gr/liter
Productie	13.300 flessen

