

Naam	Pinot Grigio Alto Adige
Jaartal	2025
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot grigio
Alcoholpercentage	11,50% 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 Grigio heeft een licht rose kleur en een intens boeket van bloemen en kruiden. Fruitige smaak, goede structuur en frisse afdronk.
Serveren bij	aperitief, terrines, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus
Oorsprong	De wijngaarden werden aangeplant tussen 1970 en 1990 in Magrè en Salorno, op een hoogte tussen 230 en 250m, de bodem bestaat uit zand, keien en ook een beetje kalksteen. Warm microklimaat met grote temperatuurschommelingen tussen dag en nacht.
Oogst	Eind augustus - eind september.
Vinificatie	Alcoholische gisting in temperatuurgecontroleerde inox cuves.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de fermentatie rijpt de wijn in de inox tanks nog 4 maanden verder op de gisten ('sur lie').
Analytisch	Totale aciditeit: 4,6 g/l

