

Naam	Pinot Grigio Porer
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, 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 Porer Pinot Grigio heeft een strogele kleur. Expressieve neus met kruidig karakter, lichtje rokerig. Volle wijn, elegant met zachte smaak. Fresse en kruidige afdrank.
Serveren bij	terrines, schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus
Oorsprong	'Benefizium Porer-wijngaard te Magré die op 240 meter hoogte gelegen is. De ondergrond bestaat uit kiezel, zand en kalksteen. De wijnstokken zijn tussen 11 en 30 jaar oud.
Opbrengst	59 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	11 augustus - 3 september 2020.
Vinificatie	Spontane alcoholische gisting in inox tanks.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Na de gisting rust de wijn nog 9 maanden in inox tanks op de gisten ('sur lies').
Analytisch	Droogextract: 20,36 g/l - totale aciditeit: 5,3 g/l - restsuikers: 1,55 g/l - sulfieten: 74 mg/l - pH: 3,33
Productie	60.000 flessen

