




ALOIS LAGEDER


PORER Pinot Grigio 2022


Anbauweise:


 biologisch-dynamisch bewirtschaftet,
Demeter zertifiziert

Traubensorte: Pinot Grigio


Beschreibung:

 strohgelbe Farbe mit rötlichem Reflex


 dezent aromatisch, ausgeprägtes Bouquet,
fruchtig (Melone, Pfirsich), würzig, mineralisch


 körperreich und gleichwohl mit viel Spannung,
frisch-fruchtig, trocken
Optimale Trinkreife: 2 - 6 Jahre

Empfohlene Speisen:

 Vorspeisen aller Art, Terrinen und Pasteten, Schinken und Wurstsorten,
Fisch, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel

Herkunft:

 Margreid und Salurn
230 bis 240 Meter ü. d. M.

 steinige, sandige und sehr stark kalkhaltige Böden

Alter der Reben: 13 - 32 Jahre

Lese: 17. - 29. August 2022

Bereitung:

Gärung: Spontangärung, Edelstahl, großes Holzfass

Ausbau: Auf der feinen Hefe im Holzfass und Edelstahl (rund 9 Monate).

Spiel aus verschiedenen Komponenten: zum Teil klassische Vinifikation (Direktpressung), zum Teil kurzer Kontakt mit den Schalen und langer Vollhefe-Kontakt, zum Teil Vergärung und Reifung auf der ganzen Traube (Ganztraubenverarbeitung)

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 4,7 g/ Liter

