



ALOIS LAGEDER

FÓRRA

Manzoni Bianco

2022

Traubensorte: Manzoni Bianco

Anbauweise:



biologisch-dynamisch bewirtschaftet,
Demeter zertifiziert

Beschreibung:

👁️ klar, intensives Goldgelb



leicht aromatisch, ausgeprägtes Bouquet, fruchtig
(Quitte, Mirabelle, Birne), Feuerstein, fein würzig



kraftvoller Körper, konzentriert, stoffig, frisch,
würzig, trocken
Optimale Trinkreife: 2-8 Jahre

Empfohlene Speisen:



Fischgerichte, Schalen- und Krustentiere, weiße
Fleischarten und Geflügel

Herkunft:



Lage Paradeis in Margreid und Lagen in Buchholz
300 - 885 Meter ü.d.M.



sandiger Dolomitskalk-Boden

Alter der Reben: 6 - 13 Jahre

Lese: 17. August - 12. September 2022

Bereitung:

Gärung: Zehntägige Maischegärung im großen Holzfass

Ausbau: Ausbau im großen Holzfass auf Vollhefe (ca. 9 Monate)

Alkohol: 12,5 % Vol.

Säure: 5,5 g/l

Name des Weins: Der in der Lage Paradeis gelegene Weinberg erstreckt sich in der Nähe der Schlucht, die der Fennerbach im Laufe von Millionen von Jahren in den Dolomit-Kalkfelsen gegraben hat. Diese geographische Gegebenheit verleiht dem Wein seinen Namen, denn Fóra bedeutet im Italienischen Schlucht bzw. enges Tal. Die kühlen Winde, die durch die Schlucht ins Etschtal strömen, beeinflussen das Kleinklima und prägen den Charakter des Weines.

