



ALOIS LAGEDER


AL PASSO DEL LEONE Bianco 2023


Traubensorten: Burgundersorten und (semi)aromatische Sorten


Anbauweise:

 biologisch kultiviert


Beschreibung:

 klar, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer


 fein aromatisch, ausgeprägtes Bouquet,
fruchtig (Holunder), würzig


 feingliedrige, knackige Struktur, mineralisch,
saftig, frisch, lebendig
optimale Trinkreife: 1 - 2 Jahre

Empfohlene Speisen:

 Vorspeisen, Fisch, Schalen- und Krustentiere (am besten
gegrillt oder gebraten), Schweine- und Kalbfleisch, Geflügel

Herkunft:

 Ausgewählte Lagen in Margreid, Kurtatsch und Eisacktal
230 bis 950 Meter ü.d.M.

 schotterige, sandige, stark kalkhaltigen Böden

Winzerpartner: 5

Bereitung:

Gärung: Spontangärung, Edelstahl

Ausbau: Edelstahl, auf der feinen Hefe (rund 4 Monate)

Alkohol: 12% Vol.

Säure: 4,9 g/Liter

Etikette:

Auf jeder Etikette der Klassischen Rebsorten ist ein Wert des Unternehmens dargestellt, abgebildet durch natürliche Materialien aus den Weinbergen und dem Keller. Das Motiv dieser Etikette steht für *Kreativität*.

