

# DRINKS.

## Alois Lageder Pinot grigio Alto Adige DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40902022
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Südtirol
Abfüller	Alois Lageder, Tòr Löwengang, Grafengasse 9, 39040 Margreid, Italien
Marke	Alois Lageder
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein helles Gelb mit zarten grünen Reflexen. In der Nase fruchtige und blumige Düfte mit Noten von Pfirsich, Melone und einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen mineralisch, würzig, fruchtig mit Aromen von Beeren. Im Abgang eine erfrischende Säure.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Pinot Grigio
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel, Weisses Fleisch

## **Beschreibung**

Die Geschichte der Familie Lageder begann im Jahr 1823, als der junge Handwerksbursche Johann Lageder anfang in Bozen mit Wein zu handeln. Seine Nachfolger stellten dann selbst Weine her und erwarben auch einige Weinberge. Alois IV brachte Mitte der 70er Jahre den Familienbetrieb auf neue Qualitätsstandards sowie integrierte neue Methoden in der Bewirtschaftung als auch im Weinkeller. Alois erkannte den Mehrwert des Standorts und erweiterte die Rebflächen laufend. Heute bewirtschaftet die Familie 50 Hektar Weinberge mit biologisch-dynamischen Methoden. Das bedeutet, es wird komplett auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel, Herbizide, Fungizide, Insektizide und Mineraldünger verzichtet. Statt dessen wird auf die Anwendung von natürlichen Präparaten und homöopathischen Tees gesetzt. Das Ziel der Winzerei ist es die Artenvielfalt aufzubauen, mithilfe von Einsaaten, Sträuchern und dem Düngen mit Kompost. Es entsteht eine Humusschicht und führt demnach zu einer besseren Bodenqualität und Fruchtbarkeit der Reben. Es wird viel Wert auf den Aufbau und Erhalt des natürlichen Kreislaufs gesetzt. Die Arbeit im Weinkeller erfolgt nach strengen Richtlinien von Demeter Italien.