

# DRINKS.

## Alois Lageder Porer Pinot grigio Vigneti Delle Dolomiti IGT 2023 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	80002823
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Südtirol
Abfüller	Alois Lageder, Tòr Löwengang, Grafengasse 9, 39040 Margreid, Italy
Marke	Alois Lageder
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	bis zu 9 Monate
Degustationsnotiz	mineralisch und trocken mit Birne, Pfirsich, Apfel, Melone, Zitrone, Honig und cremiger Vanillebutter.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Pinot Grigio
Etikette	grafisch
Bio	Ja
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Antipasti, Charcuterie, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel

## **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 und 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. Stattdessen setzt man auf die Anwendung von natürlichen Präparaten und homöopathischen Tees.

Der Porer Pinot Grigio besteht aus drei verschiedenen vinifizierten Komponenten: Ein Teil der Trauben wurde umgehend gepresst, ein weiterer Teil verblieb 15 Stunden lang in Kontakt mit den Schalen und ein anderer Teil lag bis zu acht Monate auf den Stängeln und Schalen. Dadurch steigt der Gerbstoffanteil im Wein leicht an und die Frische des Weins wird anders wahrgenommen. Seine optimale Trinkreife behält der Porer Pinot Grigio rund sechs Jahre bei. Mit seinem trockenen, frisch-fruchtigen, körperreichen und spannungsreichen Geschmack passt er zu Vorspeisen, Terrinen und Pasteten, Wurst, Schinken, Fisch, Schalentieren und Geflügel.