



Bygdøy Allé 23  
N-0262 Oslo  
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00  
moestue@moestue.com  
www.moestue.com

# Alois Lageder Porer Pinot Grigio 2024

Hvitvin | Trentino-Alto Adige, Italia | VP-nr.: 1866501 | SAP-nr.: 9041788 | EPD-nr.: 4132619 | Pris: 344,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



BIODYNAMISK

## FAKTA

Land	Italia	Druetype	100 % pinot grigio
Distrikt	Trentino-Alto Adige	Alkohol	12 %
Underdistrikt	Alto Adige (Südtirol)	Sukker	1.6 g/l
Passer til	Fisk, Lyst kjøtt	Syre	5.1 g/l
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



SØDME



## Jordsmonn

Steinete og sandholdig jordsmonn med mye kalk.

## Bruksområde

Allsidig vin til fisk, skalldyr og lette retter av lyst kjøtt.

## Karakteristikk

Fin, delikat og syrefrisk pinot grigio med floral touch og fyldig, myk munnfølelse.

## Vinifikasjon

Biodynamisk dyrking med øko-sertifisering. Vinmarkene ligger på 230-240 moh. Druene knuses og presses forsiktig, før spontanfermentering i temperaturkontrollerte ståltanker med rundt 4 måneder bunnfallskontakt.