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.