Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

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

Alois Lageder Riff Pinot Grigio 2025

Hvitvin | Delle Venezie, Italia | VP-nr.: 9239601 | SAP-nr.: 9024450 | EPD-nr.: 2357101 | Pris: 199,90 inkl. mva

KLIMASMART EMBALLASJE



FAKTA

Land	Italia	**Druetype**	100 % pinot grigio
Distrikt	Delle Venezie	**Alkohol**	11 %
Underdistrikt	-	**Sukker**	1.6 g/l
Passer til	Aperitiff/avec, Fisk, Lyst kjøtt	**Syre**	5.3 g/l
		Allergener	Sulfitt

FRISKHET **FYLDE** **SØDME**

Vinifikasjon

Fermentering i temperaturkontrollerte ståltanker med fire måneder bunnfallskontakt.

Jordsmonn

En blanding av variert sten fra prehistoriske elveleier (alluvialt) og kalksten med marine fossiler.

Karakteristikk

Delikat og floral Pinot Grigio med preg av epler, sitrus, fersken og nøtter. God intensitet, friskhet og syre og fin fast avslutning med god lengde.

Bruksområde

Utmerket som aperitiff, eller som følge til italienske pølser og skinker, grillede grønnsaker som asparges og artiskokk, eller til lette fiskeretter i italiensk drakt, med olivenolje.