LICATA
WIJNFICHE

Naam	Porer Pinot Grigio
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot grigio
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Niet alleen is dit prachtige wijndomein een internationale bekendheid, het is bovendien een topper met een lange geschiedenis, die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw! Johan Lageder startte toen een wijnzaak op, die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Aloïs') werd verdergezet, en steeds opnieuw in de familie werd doorgegeven. Ook de huidige kapitein van het schip, Aloïs Lageder, mag een pluim op zijn hoed steken. Hij moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden, met toegenomen succes als gevolg. De laatste jaren zette het domein overigens de overgang in naar biodynamische wijnbouw. In totaal worden er maar liefst 36 verschillende wijnen geproduceerd, die in twee kampen zijn onder te verdelen: enerzijds deze onder de vlag Aloïs Lageder, geproduceerd met deels eigen druiven en deels ingekocht fruit, en anderzijds deze onder de vlag Tenutae Lageder, enkel van eigen wijngaarden. Wat je van dit domein ook in je glas hebt, de sleutelwoorden zijn steeds zuiverheid en finesse. De Porer Pinot Grigio heeft een strogele kleur. Expressieve neus met kruidig karakter, lichtje rokerig. Volle wijn, elegant met zachte smaak. Frisse en kruidige afdronk.
Serveren bij	terrines, schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus
Oorsprong	'Benefizium Porer-wijngaard te Magré die op 260 meter hoogte gelegen is. De ondergornd bestaat uit kiezel, zand en kalksteen. De wijnstokken zijn tussen 20 en 35 jaar oud.
Opbrengst	59 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	De eerste helft van september.
Vinificatie	Spontane alcoholische gisting in inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de gisting rust de wijn nog 4 maanden op de gisten ('sur lies'). Botteling in april.
Analytisch	13% alc. vol. - 6.1 g/L.
Productie	60.000 flessen
Recensentscores	Vinous: 89