ALOIS LAGEDER

2007
HABERLE
Pinot Bianco

Traubensorte	Weißburgunder
Beschreibung	Leuchtende, hellgelbe Farbe mit grünlichem Schimmer. Feines, ausgesprochen fruchtiges (Apfel, Pfirsich), sortentypisches Aroma. Sehr dezente Holznote. Sauberer, weiniger Geschmack. Eleganter, ausgewogener Körper. Frischer, harmonischer Nachgeschmack. Bei guter Lagerung wird dieser Wein während 3 bis 5 Jahren optimalen Trinkgenuss bieten.
Empfohlene Speisen	Vorspeisen aller Art, Spargel, Fisch, Schalen- und Krustentiere, weiße Fleischsorten, Geflügel.
Herkunft	Weingut 'Haberlehof' in Buchholz (oberhalb von Salurn) auf 450 m ü. d. M., nach Südwesten ausgerichtet. Steiniger und sandiger Boden. Kühles Kleinklima mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Alter der Reben: 15 - 40 Jahre.
Lese	1. - 5. September 2007
Ertrag	58 hl / ha
Bereitung	Vergärung, bei kontrollierter Temperatur, im Stahltank, lange auf der Hefe belassen und anschließend während 6 Monaten im großen Holzfass (Slawonische Eiche) ausgebaut.
Alkohol	12,5 % Vol.
Säure	5,8 g / Liter
Abfüllung	April 2008
Menge	19.300 Flaschen
Verfügbarkeit	ab Mai 2008

MARATONA del GUSTO & delle BELLEZZE d'ITALIA

NOTE

casaitalliaatletica