Alois Lageder

Misto Mare IGT

2025, 750 ml

Italien, Südtirol

9951091057

Alkoholgehalt:	11,5 %
Gesamtsäure:	5.2 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Fritto Misto mit Fisch und Gemüse zum Misto Mare (Fisch und Gemüse)

Sommerrollen mit Kräutern & Garnelen (Meeresfrüchte)

Gegrillter Halloumi mit Taboulé (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.04.2026

Information zum Wein
"Misto Mare" ist eine Cuvée aus mehr als 14 verschiedenen Rebsorten, sowohl weißen als auch roten. Die Trauben stammen aus unterschiedlichen Weinbergslagen in ganz Südtirol, von 210 bis 740 Meter ü.d.M. mit einem Potpourri aller gängiger Bodentypen Südtirols. Der Ausbau und die Vergärung erfolgten im Edelstahl mit einem teilweisen biologischen Säureabbau.

Farbe
Klares, ganz helles Corail

Nase
Der "Misto Mare" ist ein hell duftender, jugendlicher Typ mit Noten von Zitrusschalen, grünem und gelbem Apfel, etwas Birne, jungem Pfirsich und weiße Blüten mit Anklängen von Kräutern, etwas Hefe, ein paar Spritzern Grapefruit und Salzzitrone.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der Wein freundlich und zugewandt, saftig und sanft mit einer reifen, lebendigen und sinnlichen Säure, heimischer Frucht, einem Hauch Karambole und Zitrus. Es ist ein unkomplizierter und ausbalancierter, herzhafter Wein mit einem leicht phenolischen Grip, einer Spur von Salzigkeit und pikanten Noten im Finale.