

Südtiroler ST. MAGDALENER KLASSISCH

*„Der Klassiker, gehaltvoll und elegant,
von alten Reben, mit großem Lagerpotenzial“*



TRAUBENSORTEN: Großvernatsch, Tschaggelevernatsch, Lagrein

BODENART: Glazialschotter und Porphyrvwitterungsboden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel, mit einer Tragruete pro Stock

PFLANZDICHTHE: 6.000 - 8.500 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 30 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli, Trauben teilen

ERNTE: Anfang bis Mitte Oktober

VINIFIKATION: Entrappung und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von einer Woche

AUSBAU: Biologischer Säureabbau und Lagerung in kleinen und mittelgroßen Holzfässern

FARBE: Dunkles Rubinrot

AROMA: Mandelaroma, reife Früchte, Veilchen, reifes Obst

GESCHMACK: Füllig, warm, edel, weiches Tannin

Erbhof Unterganzner, Josephus & Barbara Mayr
Kampillerweg 15, 39053 Kardaun (BZ)
T: +39 0471 365582 | M: info@mayr-unterganzner.it
www.mayr-unterganzner.it