

Südtiroler ST. MAGDALENER

*„Aus unserem Hofweingut, im großen Holz
ausgebaut, harmonisch und trinkfreudig“*



TRAUBENSORTEN: Großvernatsch, Tschaggelevernatsch, Mittervernatsch, Lagrein

BODENART: Alluvialboden porphyrischen Ursprungs

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

PFLANZDICHTHE: 3.000 - 5.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 25 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:

Ausdünnung der Traubenmenge im Juli

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 kurze Lagerung in großen Holzfässern

FARBE: Rubinrot

AROMA: Mandel

GESCHMACK: Fruchtig, harmonisch, mild, weich, warmwürzig