



## Südtiroler ST. MAGDALENER KLASSISCH

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

TRAUBENSORTE: Großvernatsch, Tschaggelevernatsch, Lagrein

BODENART: Glazialschotter und Porphyerverwitterungsboden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel, mit einer Tragrute /Stock

PFLANZDICHTHE: 6.000 - 8.500 Stöcke /ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 20 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN: Ausdünnung  
von 50% der Traubenmenge im Juli, Trauben teilen

ERNTTE: Anfang - 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