



Südtiroler ST. MAGDALENER

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

TRAUBENSORTE: 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
von 50% 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