

ST. MAGDALENER
CLASSICO DOC
2018



Alkohol: 13,5 %vol

Gesamtsäure: 4,4 g/ l

Sorten: 95% Vernatsch + 5% Lagrein als gemischter Satz; gemeinsame Ernte und Kelterung;

Erziehungsform: Pergel

Anbauzone: klassisches St. Magdalener-Anbaugebiet in Bozen; 280 m;

Ein attraktiver Wein mit viel Charme

Frisch, fruchtig, angenehm und sehr zugänglich, aber trotzdem komplex, saftig, vollmundig und feinwürzig.

Traditionsreicher und gleichzeitig moderner Wein, der als einheimische Spezialität geschätzt wird. Geselliger und bekömmlicher Essensbegleiter, der zu fast allen Speisen passt.

Boden: gut durchlüfteter, wärmespeichernder Moränenschutt-Boden aus Porphy- und Dolomitenmaterial.

Verarbeitung: Naturnaher, integrierter Anbau. Maischegärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank für ca. 10 Tage. Lagerung im Stahltank.

frisch – fruchtig - saftig – vollmundig – feinwürzig – elegant