



2010 St. Magdalener

Rebsorte: Vernatsch mit Spielarten
bis zu 10% Lagrein und Blauburgunder

Ausbau:

Im großen Holzfass aus slowenischer Eiche

Degustation:

Sattes Kirschrot, fruchtbetonte Nase nach Kirsche, ein wenig Bittermandel mit einem Touch nach Veilchen. Am Gaumen durch seine natürliche Gerbstoff- und Säurearmut saftig und angenehm, weich und rund im Abgang

Empfiehl sich zu:

Mildem Käse und würzigen Vorspeisen, hellem Fleisch gegrillt oder gebraten, durch die fehlenden Tannine in Italien gerne auch zu Fisch empfohlen

| | | |
|--|-----------------------------|----------------------------------|
| <u>Region:</u> Südtirol/ Alto Adige | <u>Alkohol:</u> 12,20 % Vol | <u>Säure:</u> 4,53 g/L |
| | <u>Zucker:</u> 1,6 g/L | <u>Lagerfähigkeit:</u> 2-4 Jahre |