



ST. MAGDALENER 2018

Südtirol DOC



REBSORTE

Vernatsch mit Spielarten, bis zu 10% Lagrein und Blauburgunder

VINIFIKATION

Traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierten 23°C. Anschließend erfolgt die Lagerung in großen Holzfässern aus slawonischer 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.

EMPFIEHLT SICH ZU

Mildem Käse und würzigen Vorspeisen, hellem Fleisch gegrillt oder gebraten, gerne auch zu Fisch empfohlen.

BEZEICHNUNG

Südtirol DOC

Alkohol: 13,00% Vol.

Säure: 4,7 g/L

Zucker: 3,2 g/l

Flaschengröße: 0,75l