



St. Magdalener

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Vernatsch mit Spielarten, 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.

Region: Südtirol/Alto Adige

Alkohol: 13,00 % Vol.

Säure: 4,6 g/L

Zucker: 2,1 g/L

Lagerfähigkeit: 2-4 Jahre

Flaschengröße: 0,75l