



BOZEN
BOLZANO

keLLerei.CANTINA.WINERY



Südtirol . Alto Adige DOC St. Magdalener Classico Moar

Rebsorte:	Vernatsch 85% und Lagrein 15%
Anbaugebiet:	schottrige Porphyrböden in St. Magdalena oberhalb Bozen
Ernte:	Anfang bis Mitte Oktober
Weinbereitung:	sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgebaut.
Charakteristik:	Farbe: kräftiges Rubinrot Geruch: blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel- und Marzipanaroma Geschmack: voll und samtig, anhaltend
Alkohol:	13,5* %vol
Restzucker:	3,5* g/l
Serviertemperatur:	14-16 °C
Anpassung:	passt zu Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, hellem Fleisch, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pasta und Hartkäse

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.

Varietà:	Schiava e Lagrein
Zona di coltivazione:	zona classica di S. Maddalena, con terreni ghiaiosi
Vendemmia:	inizio a metà ottobre
Vinificazione:	Uva selezionata fermenta tradizionalmente in rosso e matura in botti grandi di rovere. Il vino continua a maturare dopo l'imbottigliamento.
Caratteristiche:	Colore: rosso rubino intenso Sentore: floreale di viole e rose, fruttato di ciliegia rossa e lampone, tipico profumo di mandorla amara e marzapane Sapore: pieno, vellutato e persistente
Alcol:	13,5* %vol
Zuccheri residui:	3,5* g/l
Temperatura di servizio:	14-16 °C
Abbinamento:	con piatti di carne come Carne Salada e tagliatelle con ragù di selvaggina, carni affumicate, canederli, speck, pizza, pasta e formaggi

* I dati analitici possono variare leggermente secondo l'annata.