



Südtiroler St. Magdalener „classico“ D.O.C.

Der klassische St. Magdalener ist einer der traditionsreichsten Weine im Lande. Der fruchtig trinkige Wein soll das alles zeigen, was das Ursprungsgebiet in sich hat. Die Weingüter werden sorgfältig per Hand bearbeitet. Der Hektarertrag wird auf ca. 9.500 kg reduziert. So erreichen wir beste Traubenqualitäten. Der Wein reift für 6 Monate im großen Holzfass.

Rebsorte:	Vernatsch + ca. 5% Lagrein
Anbaugebiet:	Inmitten des klassischen St. Magdalener Gebietes, auf sandigen porphyrrhaltigen Böden
Ernte:	Ende September/Anfang Oktober
Vinifizierung/Ausbau:	Vergärung (50% Stahlfass, 50% großes Eichenfass) mit einer Maischekontaktzeit von 10-14 Tagen. Biologischer Säureabbau und Lagerung im großen Eichenfass
Charakteristik:	Farbe: leuchtendes und kräftiges rubinrot Geruch: fruchtig und blumig mit dem Duft nach Kirschen Geschmack: harmonisch mit einem voll ausgeprägten runden Körper und weichen Abgang
Alkoholgehalt:	ca. 13,0 %vol
Säuregehalt:	4,6 g/l
Serviertemperatur:	12-18 °C
Empfehlung:	Kalte Antipasti, Speck, Käse, Fleischspeisen (Rindsbraten, Kaninchen, Lamm) und Fischgerichte



KANDLERHOF

I-39100 Bozen/Bolzano Südtirol/Alto Adige – St. Magdalena/Santa Maddalena – Untermagdalena/Via Santa Maddalena di Sotto 30

Tel./Fax: +39 0471/973033 – info@kandlerhof.it – www.kandlerhof.it

MwSt.-Nr./Partita IVA: IT 01515880219 – Steuernr./Cod.fiscale: SPRMTN62C20A952A