

ST. MAGDALENER CLASSICO

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC



REBSORTE:
VERNATSCH + CA. 5% LAGREIN

ERZIEHUNGSFORM:
PERGOLA

BODEN:
SANDIGE BÖDEN AUF PORPHYR

ERNTE:
ENDE SEPTEMBER/ANFANG OKTOBER

VINIFIZIERUNG/AUSBAU:
VERGÄRUNG UND LAGERUNG IM
STAHLFASS, MAISCHEKONTAKTZEIT
VON 10-14 TAGEN

ANALYTISCHE DATEN:
ALKOHOLGEHALT: 13,0 %VOL*
SÄUREGEHALT: 4,5 G/L*
RESTZUCKER: 2,0 G/L*

SERVIERTEMPERATUR:
12-16 °C

EMPFEHLUNG:
KALTE ANTIPASTI, SPECK, KÄSE,
FLEISCHSPEISEN (RINDSBRATEN,
KANINCHEN, LAMM) UND
FISCHGERICHTE

* JE NACH JAHRGANG KÖNNEN
DIE ANALYTISCHEN WERTE
LEICHT VARIIEREN

ERZEUGERABFÜLLUNG/IMBOTTIGLIATO DA:
MARTIN SPORNBERGER
UNTERMAGDALENA/S. MADDALENA DI SOTTO 30
BOZEN/BOLZANO - ITALIEN/ITALIA

PRODUCT OF ITALY
CONTIENE SOLFITI/ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULPHITES

WWW.KANDLERHOF.IT



K A N D L E R H O F