

SCHLOTER PÖCK

1777

ST. MAGDALENER
CLASSICO

SÜDTIROL – ALTO ADIGE DOC



REBSORTE:
VERNATSCH + 5% LAGREIN

ERZIEHUNGSFORM:
PERGOLA

BODEN:
LEHMIGE, SANDIGE BÖDEN AUF
PORPHYRPLATTE

ERNTE:
ANFANG OKTOBER (SELEKTIONIERTER TRAUBEN)

VINIFIZIERUNG/AUSBAU:
VERGÄRUNG IM STAHLFASS MIT
MAISCHE-KONTAKTSZEIT VON CA. 20 TAGEN,
LAGERUNG IM GROSSEN EICHENHOLZFASS
FÜR 12 MONATEN UND FLASCHENLAGERUNG
FÜR 6-8 MONATE

ANALYTISCHE DATEN:
ALKOHOLGEHALT: 13,0 %VOL*
SÄUREGEHALT: 4,8 G/L*
RESTZUCKER: 2,5 G/L*

SERVIERTEMPERATUR:
14-16 °C

EMPFEHLUNG:
FLEISCHSPEISEN
(RINDSBRATEN,
KANINCHEN, LAMM)

* 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