

FIRSI

VINO ROSÉ



REBSORTE:
VERNATSCH + 2% LAGREIN

ERZIEHUNGSFORM:
PERGOLA

BODEN:
LEICHTE SANDIGE BÖDEN AUF
MORÄNENSCHUTT

ERNTE:
ENDE SEPTEMBER

VINIFIZIERUNG/AUSBAU:
VERGÄRUNG UND LAGERUNG IM STAHLTANK

ANALYTISCHE DATEN:
ALKOHOLGEHALT: 12,5 %VOL*
SÄUREGEHALT: 6,4 G/L*
RESTZUCKER: 4,0 G/L*

SERVIERTEMPERATUR:
8-12 °C

EMPFEHLUNG:
SEHR GEEIGNETER APERITIF-WEIN. PASSEND
ZU NICHT WÜRZIGEN VORSPEISEN. EMPFOHLEN
ZU PARMESANKÄSE. IDEAL ZU GEGRILLEM
FISCH- UND WEICHKÄSE

* 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



KANDLERHOF