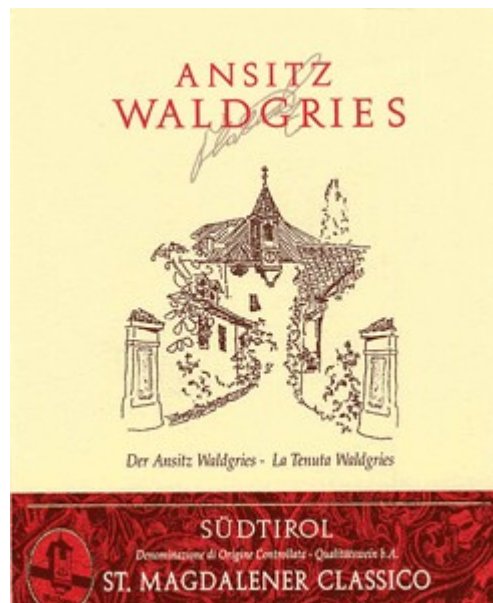


St. Magdalener klassisch DOC Ansitz Waldgries



Rebsorte: Grau-, Edel- und Mittervernatsch und bis 10% Lagrein

Lage des Weinguts: Ansitz Waldgries im Herzen des klassischen St. Magdalener Anbaugebietes, 2 km von Bozen, 250 m Meereshöhe, SW-SO Hanglage

Anbau: Einfache Pergel, naturnaher integrierter Anbau

Hektarertrag: 70 hl

Weinbereitung: Gärung im Inox-Stahlfaß, 25° C, biologischer Säureabbau und Ausbau im Eichenfaß

Charakteristik:

Farbe: kräftiges Rubinrot

Geruch: duftiges blumiges Bukett, erinnert an Mandel, Veilchen, Nelken, süße Früchte

Geschmack: trocken, samtig, rassiger Körper, milde Säure, feines Tannin
Paßt ausgezeichnet zu Fleisch und kräftigen Käsesorten, ein angenehmer Begleiter zu vielen Gelegenheiten

Lagerfähigkeit: 1 – 5 Jahre, mundet am besten nach einjähriger Reife

Serviertemperatur: 16 ° C.