|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|   Magdalener Classico DocTrogerhof - Weingut mit Tradition |

 |  |

|  |
| --- |
|   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |
| --- |
|  |

 | **Weinbrief;** Magdalena    Klassisch    Magdalener   Classico   DOC  **Anbaugebiet;** lockere Moränenschuttböden der Hügel von St. Magdalena (Bozen) in einer Höhe von 250 -350 m ü.d.Meer **Erziehungsform;** Pergel**Weinbereitung;** Vernatsch und (Lagrein 8/10 %) werden zusammen geerntet und vergoren. Maischegährung und Lagerung wird im großenHolzfass ausgebaut.**Vinifikation und Ausbau;**  Die Weinlese wird von Hand durchgeführt und in einer kleinen Förderanlage zum Keller befördert.Die Trauben werden entbeert und bei kontrollierter Temperatur im Eichenholzfass ausgebaut.**Farbe;** helles Rubinrot**Der Magdalener** ist ein samtiger, weicher Wein, schmeckt fruchtig nach roten Kirschen, Himbeeren, Veilchen und Bittermandeln.Passt generell zu allen Vorspeisen, besonders zu Speck, Wurstwaren, Käse, traditioneller Südtiroler Hausmannskost, Kalbfleisch.Es ist Ein toller frischer Wein den man zu jeder Zeit trinken kann**Alkohol;** 13/13,5\* %Volumen.**Restzucker;** 3,6\* g/l**Allergenhinweis;** Enthält Sulfine**Verschluss:** Naturkorken**Serviertemperatur;** 13\*- 17\* (C)www.trogerhof.it info@trogerhof.it

|  |
| --- |
|  |

 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |