

Isarcus St. Magdalener classico 2021

FACTS

Jahrgang: 2021
Rebsorte: Vernatsch
Alkohol: 13,5 % vol
Restzucker: 0,3 g/l
Säure: 4,5 g/l

WEINBERG

Lage: Rentsch – Klassische St.
Magdalener Anbauzone
Höhe: 300 m ü.d.M.
Boden: sandiger Lehm, porphyrischen
Ursprungs
Rebe: Pergel, 43 Jahre alt

ERNTE & AUSBAU

Ernte: Mitte Oktober 2021
Ausbau: Barrique
Abfüllung: 11. Juli 2021

DIFFERENZIA RIFIUTI

(gesetzliche Angabe)
Tappo: FOR51
Bottiglia: GL70
Capsula: C/PVCg9



Griesbauerhof

Rentsch 66 • Bozen • Italien

info@griesbauerhof.it • www.griesbauerhof.it • +39 0471 973090