Isarcus
St. Magdalener classico
2023

FACTS
Jahrgang: 2023
Rebsorte: Vernatsch
Alkohol: 13,5 % vol
Restzucker: 0,4 g/l
Säure: 4,3 g/l

WEINBERG
Lage: Rentsch – Klassische St. Magdalener Anbauzone
Höhe: 300 m ü.d.M.
Boden: sandiger Lehm, porphyrischen Ursprungs
Rebe: Pergel, 45 Jahre alt

ERNTE & AUSBAU
Ernte: Mitte Oktober 2023
Ausbau: Barrique
Abfüllung: 12. Juli 2024

DIFFERENZIA RIFIUTI
(gesetzliche Angabe)
Tappo: FOR51
Bottgilia: GL70
Capsula: C/PVC90

Griesbauerhof

Rentsch 66 • Bozen • Italien

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