

# St. Magdalener classico 2024

## FACTS

Jahrgang: 2024

Rebsorte: 98% Vernatsch, 2% Lagrein

Alkohol: 13% vol.

Restzucker: 0,3 g/l

Säure: 4 g/l

## WEINBERG

Lage: Rentsch – Klassische St.

Magdalener Anbauzone

Höhe: 300 m ü.d.M.

Boden: sandiger Lehm, porphyrischen

Ursprungs

Reben: Pergel, 10-65 Jahre alt

## ERNTE & AUSBAU

Ernte: Mitte September 2024

Ausbau:ahltank

Abfüllung: 31. Mai 2025

## DIFFERENZIA RIFIUTI

(gesetzliche Angabe)

Tappo: FOR51

Bottiglia: GL70

Capsula: C/PVC90



Griesbauerhof

Rentsch 66 • Bozen • Italien

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