

Isarcus St. Magdalener classico 2022

FACTS

Jahrgang: 2022
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, 44 Jahre alt

ERNTE & AUSBAU

Ernte: Mitte Oktober 2022
Ausbau: Barrique
Abfüllung: 11. Juli 2023

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