

KELLEREI
BOZEN

CANTINA · WINERY



MOAR

ST. MAGDALENER

Südtirol · Alto Adige DOC

Die Reben wachsen in den Hanglagen des St. Magdalener-Gebietes oberhalb von Bozen zwischen 200 – 300 Metern Meereshöhe. Der St. Magdalener „Moar“ zeichnet sich durch das einzigartige Zusammenspiel von Lage, Alter und Bewirtschaftung des Weinbergs aus und besticht durch seine fruchtigen und blumigen Noten und den vollen und samtigen Geschmack. In der Nase findet man die für den St. Magdalener typischen Kirsch- Marzipan- und Veilchentöne.

Rebsorte	Vernatsch 85% und Lagrein 15%
Anbaugebiet/Klima	schottrige Porphy-Böden in St. Magdalena oberhalb von Bozen
Ernte	Anfang bis Mitte Oktober
Weinbereitung	Sorgfältig ausgewähltes Traubengut wird traditionell vergoren und in großen Eichenfässern ausgebaut.
Charakteristik	Farbe: kräftiges Rubinrot Geruch: blumig nach Veilchen und Rosen, fruchtig nach roter Kirsche und Himbeere, typisches Bittermandel- und Marzipanaroma Geschmack: voll und samtig, anhaltend
Passend zu	Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, hellem Fleisch, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pasta und Hartkäse
Serviertemperatur	14 - 16 °C
Alkohol	13,5 % vol*
Restzucker	2,1 g/l*

www.kellereibozen.com

* Je nach Jahrgang können die analytischen Werte leicht variieren.