

# St. Magdalener classico 2023

## FACTS

Jahrgang: 2023  
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, 9-64 Jahre alt

## ERNTE & AUSBAU

Ernte: Mitte September 2023  
Ausbau: Stahltank  
Abfüllung: 31. Mai 2024

## 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