

**St. Magdalener "ARTIS" DOC 2022**

**Traubensorte:** Vernatsch

**Alter der Reben:** bis 70 Jahre

**Erziehungsform:** Spalier/Pergel

Um eine gute Qualität zu erzielen, werden die Trauben am Rebstock ausgedünnt.

**Ernte:** 1. Oktoberhälfte

**Vinifikation:** Entrappung der Trauben, Pressung der Beeren und anschließende Vergärung im Edelstahlfaß bei kontrollierter Temperatur. Ein großer Teil des Weines reift im Edelstahlfaß und der Rest in gebrauchte Barrique.

**Alkohol:** 13,0 % Vol.

**Gesamtsäure:** 4,5 g/l

**Restzucker:** 1,3 g/l

**Eigenschaften:** Ein leuchtendes Granatrot wird von einem Kirsch- und Waldbeeraroma begleitet.

**Servierempfehlung:** Der Artis passt hervorragend zu rotem Fleisch und Wildgerichten.

**Serviertemperatur:** 12-14°C

