

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

