

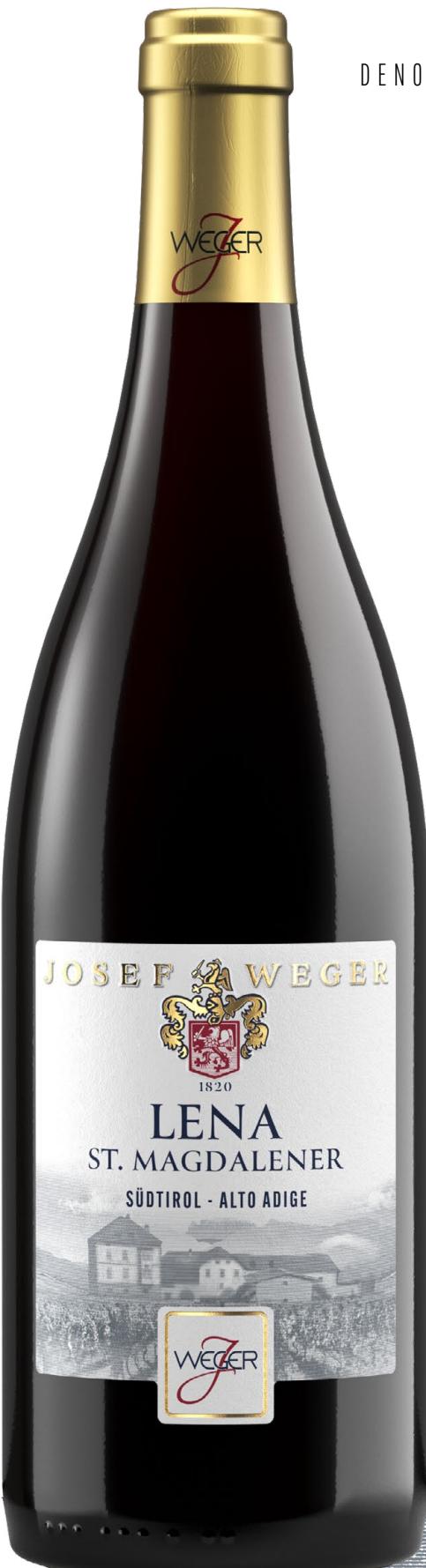
JOSEF WEGER



SÜDTIROL - ALTO ADIGE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## LENA ST. MAGDALENER



### REBSORTE:

Vernatsch und Lagrein (bis zu 10%)

### LAGE:

Sonnige Südhänge oberhalb von Bozen/ St. Magdalena mit quarzporphyrhaltigen Verwitterungsböden

### ANBAUFORM:

Pergel

ERTRAG: 110dz/ha

### AUSBAU IM KELLER:

Vergärung und Lagerung im Edelstahlfäß mit kontrollierter Temperatur

ERNTET: Anfang Oktober

### WEIBESCHREIBUNG:

#### FARBE:

Dunkles Rubinrot

#### GERUCH:

Fruchtig, leicht nach Waldbeeren, Sauerkirsche und Veilchentöne

#### GESCHMACK:

Trocken, angenehm und zugleich kernig mit runder Fülle, gediogene Gerbstoffe und feinem Abgang mit einer leichten Bittermandelnote

#### SPEISEEMPFEHLUNG:

Zu rotem Fleisch- und Käsegerichten, Lamm sowie zur Brotzeit

SERVIERTEMPEMATUR: 14°-16° C