

ST. MAGDALENER SCHALLERHOF 2015

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Castelfeder
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1970
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 50 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Günther Giovanett
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Ivan Giovanett
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Südtirol/Trentino
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Alto Adige)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Vernatsch (90 %), Lagrein (10 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
12,80
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,50
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
29,00
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
110,00
- ▶ **ph** (ph)
3,50
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



ST. MAGDALENER SCHALLERHOF 2015

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
St. Magdalener, Gries bei Bozen
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
10 bis 40 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Traditionelle Pergel
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
4.000-6.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
75 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
St. Magdalena Schallerhof
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
Ende August bis Ende Oktober
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
950 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
Ja
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12°-14° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
Geflügel: Gegrillt, Hähnchen / Gerichte: Vesper/Brotzeit
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein angenehmer schlanker und leichter Rotwein, ein Kleinod in der Vielfalt der Südtiroler Weine. Zeigt im Glas ein dunkles Rubinrot. Filigrane Nase, in der Beerenaromen dominieren. Vollmundig und weich. Guter Körper, am Gaumen angenehm trocken und zupackend. Empfiehlt sich zu leichten Gerichten mit Geflügel oder einer Brotzeit, gerne leicht gekühlt servieren.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Laubengasse 11
39044 Neumarkt
Italien*