

Weingut | Tenuta  
Buschenschänk | Locale tipico

## Mock Christoph

Völserried 21 | Novale di Fiè 21  
39050 Völs am Schlern | Fiè allo Sciliar  
Mobil +39 3316645870  
Steuer-Nr.: MCK CRS 72P04A952I  
MwSt.-Nr.: 01628950212  
info@wassererhof.com  
www.wassererhof.com



## MUMBOLT 2018

### VITIGNO |

Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%,  
Lagrein 30% e Syrah 10%

### COLTIVAZIONE |

su pendio ripido rivolto a sud, terreno  
argilloso su sottofondo porfirico, in località  
Costa/Bolzano a 350 m.s.l.m.

### VINIFICAZIONE |

macerazione a freddo per 5 giorni, fermen-  
tazione in acciaio con pigiature, 4 settimane  
contatto con le bucce, malolattica e  
maturazione per 12 mesi nei barrique usati

### CARATTERISTICHE |

Colore: rosso rubino scuro con riflessi viola  
Profumo: sentori fruttati di bacche scure  
e rosse, note speziati  
Sapore: invitante al palato con tannini eleganti,  
succoso e bevibile

RESA | 60 hl/ha

GRADAZIONE | 14,4% vol.

ZUCCHERI RESIDUI | 2,2 g/l

ACIDITÀ | 5,6 g/l

DA SERVIRE A | 16-18°C

Antipasti speziati, con carne rossa arrostita  
e brasati