

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 2020

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 | 13,4% vol.

ZUCCHERI RESIDUI | 1 g/l

ACIDITÀ | 5,6 g/l

DA SERVIRE A | 16-18°C

Antipasti speziati, con carne rossa arrostita
e brasati