

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



SÜDTIROL  
ST. MAGDALENER 2021  
CLASSICO



REBSORTE |

Vernatsch 95% mit Lagrein 5%

ANBAUGEBIET |

Sonnenverwöhnte Süd-Steillage,  
sandiger Lehm Boden auf Porphy  
in Laitach bei Bozen auf 350 m ü.d.M.

AUSBAU |

etwas Kaltmazzeration,  
2 Wochen Maischekontakt mit Überfluten  
des Tresterhutes, 100% im Stahlfass,  
Lagerung auf der Feinhefe

CHARAKTERISTIK |

Farbe: leuchtend rubinrot  
Geruch: Sauerkirsche und Beerenaroma  
Geschmack: kräftig elegant,  
feine persistente Gerbstoffe und saftig

ERTRAG | 70 hl/ha

ALKOHOL | 13,2% vol.

RESTZUCKER | 1 g/l

SÄURE | 5,1 g/l

SERVIEREN | 13–15°C,  
Vorspeisen, Fisch und Fleisch

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



ALTO ADIGE  
S. MADDALENA 2021  
CLASSICO



VITIGNO |

Schiava 95% con Lagrein 5%

COLTIVAZIONE |

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

VINIFICAZIONE |

macerazione a freddo,  
2 settimane di fermentazione sulle  
bucce con metodo batonage, con  
affinamento in acciaio su lieviti fini

CARATTERISTICHE |

Colore: rosso rubino vivo  
Profumo: amarena e bacche  
Sapore: forte ed elegante, con tannino  
fine persistente

RESA | 70 hl/ha

GRADAZIONE | 13,2% vol.

ZUCCHERI RESIDUI | 1 g/l

ACIDITÀ | 5,1 g/l

DA SERVIRE A | 13-15°C

con antipasti, pesce e carne

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



ALTO ADIGE  
S. MADDALENA 2021  
CLASSICO



GRAPE VARIETY |

Schiava 95% with Lagrein 5%

CULTIVATION AREA |

Steeply southbound hillside, sandy loamy soil on porphyritic rock in Laitach near Bolzano on 350 m height above sea level

VINIFICATION |

cold maceration,  
2 weeks fermentation on the grapes  
with batonage method, 100% in steel tank  
fermentation on fine lees

CHARACTERISTICS |

Color: shiny ruby red  
Aroma: sour cherry und berry  
Body: rich and elegant, fine persistent tannins

YIELD | 70 hl/ha

STRENGTH | 13,2% vol.

RESIDUAL SUGAR | 1 g/l

ACIDITY | 5,1 g/l

SERVING | 13–15°C

suitable with appetizers, fish and meat