

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 2022

REBSORTE |

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

ANBAUGEBIET |

Sonnenverwöhnte Süd-Steillage,
sandiger Lehmboden auf Porphyry in Laitach
bei Bozen auf 350 m ü.d.M.

AUSBAU |

Kaltmazzeration für 5 Tage, Gärung im
Stahltank mit Pigeage, 4 Wochen
Maischekontakt, Säureabbau und Reifung
für 12 Monate in gebrauchte Barrique

CHARAKTERISTIK |

Farbe: dunkles rubinrot mit violetten Reflexen
Geschmack: am Gaumen einladend mit
eleganten Gerbstoffen, saftig und trinkig
Geruch: fruchtig mit dunklen und roten Beeren,
würzige Noten

ERTRAG | 60 hl/ha

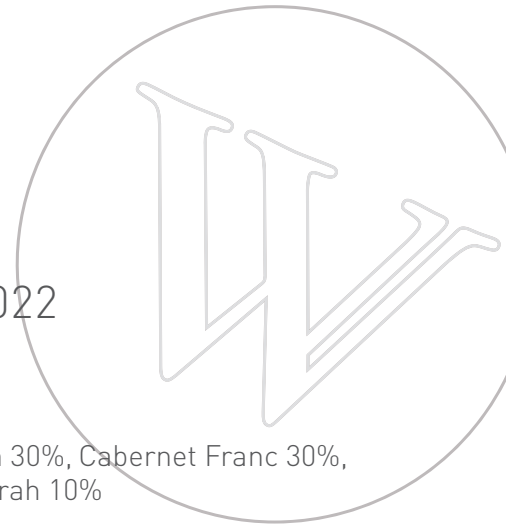
ALKOHOL | 14,4 % vol.

RESTZUCKER | 1,9 g/l

SÄURE | 5,6 g/l

SERVIEREN | 16–18°C

Zu würzigen Vorspeisen, zu rotem
gebratenem Fleisch und Schmorgerichten



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 2022

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

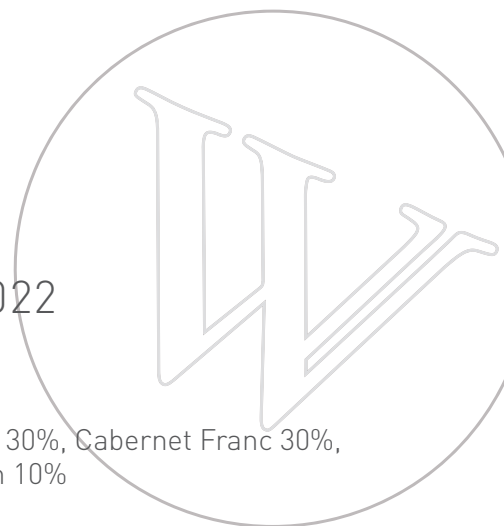
GRADAZIONE | 14,4% vol.

ZUCCHERI RESIDUI | 1,9 g/l

ACIDITÀ | 5,6 g/l

DA SERVIRE A | 16-18°C

Antipasti speziati, con carne rossa arrostita
e brasati



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 2022



GRAPE VARIETY |

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

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 for 5 days, fermentation in
steel tank with Pigeage, 4 weeks on the grapes,
malolatic fermentation and maturation for
12 months in used barrique barrels

CHARACTERISTICS |

Color: dark ruby red
Aroma: fruity like dark and red berries,
spicy notes
Body: inviting on the palate with elegant
tannins, juicy and drinkable

YIELD | 60 hl/ha

STRENGTH | 14,4% vol.

RESIDUAL SUGAR | 1,9 g/l

ACIDITY | 5,6 g/l

SERVING | 16–18°C

To spicy starters, to red roasted meat and
braised dishes