

# *Kellerei Sankt Magdalena - Bozen/Gries*

**ENTDECKEN SIE HERAUSRAGENDE  
WEINE DER  
KELLEREI SANKT MAGDALENA  
- BOZEN/GRIES  
AUS SÜDTIROL**

**2023 Pinot Grigio**  
» Südtirol - Alto Adige «  
Kellerei - Bozen - Südtirol



**IHR VORTEILS-  
PREIS!**

**€ 10,50** ab 12 Fl. // 14,00 €/l

ab 6 Fl. **11,00 €** // 14,67 €/l

ab 1 Fl. **11,95 €** // 15,93 €/l

**NR. 2107-23**





## 2019 Greel Sauvignon DOC

» Riserva - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**SANFTE PRESSUNG DES TRAUBENGUTES, GÄRUNG UND AUSBAU IN BARRIQUE- UND TONNEAUX, WEITERE REIFUNG IN DER FLASCHE**

- 🏆 90 von 100 Pkt. - »Falstaff«
- 🏆 92 Pkt. - Robert M. Parker's »The Wine Advocate«
- 🏆 92 von 100 Pkt. »Decanter Magazine«
- 🏆 Berliner Wein Trophy Goldmedaille

Die Hanglagen am Ritten oberhalb von Bozen bieten erstklassige Voraussetzungen, um einen Sauvignon mit einzigartiger Frucht, Mineralität, Eleganz und Tiefe zu produzieren..

**Passend zu:** gebratenem Fisch, würzige Gerichte aus weißem Fleisch und Frischkäse.



**Rebsorten**  
Sauvignon 100 %



**Geschmack**  
trocken



**Charakter**  
komplex & reif



**Trinktemperatur**  
10-12 °C



**Lagerfähig**  
2025



**Alkoholgehalt**  
14,5 %

statt 29,95 €

**€ 26,50** // 35,33 €/l

NR. 2110-19

## 2024 Sauvignon DOC

» Blanc - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**FRISCHE SÄURE, LANGANHALTEND UND GESCHMEIDIG**

Frisch & mineralisch

Strohgelber Körper mit grünlichen Reflexen. In der Nase ein Bukett pflanzlicher Aromen mit Brennessel, Salbei, Pfirsich und Limette. Im Mund harmonisches Gleichgewicht aus Frucht und Säure. Dank Ausbau im Eichenfass ist der Sauvignon Südtirol Alto Adige Cantina Bolzano von fülliger Struktur.

**Passend zu:** Aperitif, leichte Vorspeisen und besonders zu Fisch, sowie zum Spargel.

**€ 11,00** ab 12 Fl. // 14,67 €/l

**TROCKEN**

**8-10 °C**

**2026**

**13,5 %**

ab 6 Fl. **11,50 €** // 15,33 €/l  
ab 1 Fl. **12,00 €** // 16,00 €/l

NR. 2103-24



## 2023 Mock Sauvignon DOC

» Blanc - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**VEGETALE UND FRÜCHTIG-BLUMIGE TÖNE, SOWIE RASSIGE SÄURE MIT VOLLMUNDIGEM GESCHMACK**

🏆 98/100 Pkte Michael Liebert

Die Trauben werden im Laufe des Septembers gelesen, nach kurzer Kaltmazeration schonende Pressung, gefolgt von Gärung und Ausbau im Edelstahltank. Helle strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen im Glas. In der Nase Kräuternoten (Brennessel), gelbe Früchte (Pfirsich, Grapefruit) sowie Akazie und Holunder. Entwickelt Noten von Feuerstein. Im Mund schöne Säure, kräftig, langanhaltend bis zum Abgang

**Passend zu:** perfekt zu Fisch (Lachs, Forelle), Geflügel, Gemüse und gemischte Salate.

**€ 16,50** ab 12 Fl. // 22,00 €/l

**TROCKEN**

**10-12 °C**

**2028**

**13,5 %**

ab 6 Fl. **17,25 €** // 21,33 €/l  
ab 1 Fl. **18,00 €** // 24,00 €/l

NR. 2109-23



# KELLEREI SANKT MAGDALENA - BOZEN/GRIES HOCH DEKORIERTE WEISS- UND ROTWEINE

Pinot Grigio

Im Jahr 1930 gründeten 18 Weinbauern aus Sankt-Magdalena, Sankt-Justina und Leitach eine Weinbau-Genossenschaft, um den Herausforderungen des Marktes besser gewachsen zu sein. Als Leit-sorte wählten sie den Sankt-Magdalener aus der Vernatsch Traube aus. Bereits in den ersten Jahren fasste man erfolgreich im Export Fuß. Positiv wirkte sich im Jahr 1971 die Eingrenzung und Aufwertung des Magdalener-Gebietes im Zuge der DOC Regelung aus. Die Krise Ende der 70er Jahre überstand man heil, dank konsequenter Qualitätspolitik. 2001 schlossen sich die beiden Kellereien Gries und Sankt-Magdalena zusammen. Heute zählt die Kellerei Bozen

zur absoluten Spitze der Südtiroler Weinproduzenten. Inzwischen wurde auch das lang ersehnte neue Kellereigebäude bezogen. 210 Mitglieder liefern ihre Trauben für die qualitätvollen und immer wieder mit Preisen ausgezeichneten Weine an. 320 Hektar bester Bozner Weinberge in einer Höhe von 240 und 800 Metern Meereshöhe gehören zur Kellerei Bozen. Auf sandig-lockeren, gut durchlüfteten Böden an warmen Hängen am Fuße des Ritten gedeiht der traditionsreiche Sankt-Magdalener-Lagrein, Südtirols bekanntester und charaktvollster Rotwein, wächst auf den durchlässigen, leicht erwärmbaren Schuttböden von Gries und Moritzing.

## 2023 Pinot Grigio

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**SORGFÄLTIG AUSGELESENES TRAUBENGUT WIRD SCHONEND GEPRESST UND IN STAHL-TANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR VERGOREN**

 **Kundenfavorit!**

Heller Körper mit goldenen Reflexen. In der Nase ein fruchtiges Bukett aus Birnen und Äpfeln mit leichter Honignote. Im Mund ergeben die charakteristischen Aromen einen fülligen, geschmeidigen, intensiven Geschmack. Der Pinot Grigio Südtirol Kellerei Bozen passt besonders zu kräftigen Vorspeisen, gebratenem Fisch und Gemüsegerichten.

**€ 10,50** ab 12 Fl.  
// 14,00 €/l

ab 6 Fl. **11,00 €** // 14,67 €/l

ab 1 Fl. **11,95 €** // 15,93 €/l

NR. 2107-23



**Rebsorten**  
Pinot Grigio



**Geschmack**  
trocken



**Charakter**  
frisch & mineralisch



**Trinktemperatur**  
10-12 °C



**Lagerfähig**  
2027



**Alkoholgehalt**  
13,5 %

**Passend zu:** Pilzgerichten, kräftigen Fischgerichten, Meeresfrüchten und Südtiroler Spezialitäten wie z.B. Schlutzkrapfen.





## 2023 ROSA - rose

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen

**SOMMERLICH, FRISCH, NUR 9% ALKOHOL  
(RESTZUCKER 15 G/L\*)**

halbtrocken feinherb

Zartrosa Farbe im Glas. In der Nase fruchtige Aromen sommerlicher Beerenfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Kirsche) sowie Mandelnoten und Rosenduft. Im Mund sehr frisch mit eleganter Fülle sowie harmonische Geschmacksnoten bis zum Abgang.

**Passend zu:** Ist ein Allrounder: perfekt als Aperitif oder zu Carpaccio, Brioches mit Frischkäse, salzigem Gebäck, aber auch zu hellem Fleisch und zartem Fisch.

**€ 13,00** ab 12 Fl. // 17,337 €/l

**TROCKEN**  
8-10 °C  
2026  
9,0 %

ab 6 Fl. **13,50 €** // 14,00 €/l  
ab 1 Fl. **14,15 €** // 14,60 €/l

NR. 2100-23



## 2023 Dellago Weißburgunder

» DOC - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**ELEGANT UND KRAFTVOLL MIT EINER  
FRISCHEN, ANGENEHMEN SÄURE**

Aromatisch & frisch

Die Reben, von dem die Trauben für den Dellago stammen, gedeihen in 500 Metern Höhe auf mineralhaltigen Kalk- und Porphyrböden. Perfekt selektiertes Lesegut wird getrennt vergoren. Ein (kleinerer) Teil davon wird im Barrique vergoren und erst später mit dem im Edelstahl vergorenen Hauptanteil zur endgültigen Cuvée vereint.

**Passend zu:** Mit einer Trinktemperatur von 8-10°C perfekt als Aperitif, zu Fisch, zartem Gemüse und vegetarischer Küche.

**€ 15,50** ab 12 Fl. // 18,67 €/l

**TROCKEN**  
8-10 °C  
2029  
13,5 %

ab 6 Fl. **16,50 €** // 20,00 €/l  
ab 1 Fl. **17,35 €** // 21,33 €/l

NR. 2113-23



## 2023 Kleinstein Gewürztraminer

» DOC - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**KURZE KALTMAZERATION, LEICHTE AB-  
PRESSUNG UND VERGÄRUNG BEI KONTROL-  
LIERTER TEMPERATUR IM STAHLFASS**

🏆 92 von 100 Pkt. »Decanter Magazine«

Der Kleinstein-Hof wird von Hanno Mayr auf einer Höhe von 650 m bewirtschaftet. Gewürztraminer, seine Hauptrebsorte, liefert er als Trauben zur Kellerei Bozen. Der steinige lehmhaltigen Sandboden ist Garant für einen sehr aromatischen intensiven Wein, der zwar opulent und doch nuancenreich auf der Zunge spielt.

**Passend zu:** Krustentiere, asiatischen Gerichten, gereiftem Käse, Speck.

**€ 19,00** ab 12 Fl. // 25,33 €/l

**TROCKEN**  
10-12 °C  
2029  
15,0 %

ab 6 Fl. **20,00 €** // 26,67 €/l  
ab 1 Fl. **21,00 €** // 28,00 €/l

NR. 2111-23



## 2024 Gewürztraminer

» Ceslar - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**FRUCHTIGE DÜFTE UND VOLLMUNDIGE,  
WÜRZIGE FÜLLE**

Fein & aromatisch

Leuchtend strohgelber Körper mit leicht goldenen Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein sehr aromatisches Bouquet von Litschi, Grapefruit und Limette. Im Mund facettenreich und vollmundig mit ansprechender Säure.

**Passend zu:** Gänseleber, Krustentiere, asiatische Gerichte, gereifter Roquefort oder Gorgonzola.

**€ 14,50** ab 12 Fl. // 19,33 €/l

**TROCKEN**  
10-12 °C  
2027  
15,0 %

ab 6 Fl. **15,25 €** // 20,33 €/l  
ab 1 Fl. **16,00 €** // 21,33 €/l

NR. 2104-24





## 2020 Stegheer Chardonnay

» Riserva - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**HERVORRAGENDE BALANCE, GUT EINGEBUNDENE SÄURE UND EXZELLENTES ALTERUNGSPOTENTIAL**

- 🏆 93 Pkt. - Robert M. Parker's »The Wine Advocate«
- 🏆 92 von 100 Pkt. - »Falstaff«
- 🏆 17 von 20 Pkt. »WeinWisser«
- 🏆 94 von 100 Pkt. »Decanter Magazine«

Auf Hanglagen mit kargen Porphyrböden, oberhalb von Bozen, stehen die Rebanlagen für diesen kräftigen und dennoch eleganten Chardonnay. Hervorragende Balance, gut eingebundene Säure und exzellentes Alterungspotential zeichnen diesen besonderen Wein aus.

**Passend zu:** gegrilltem Fisch, Schalen und Krustentieren, weißem Fleisch und Geflügel.



**Rebsorten**  
Chardonnay



**Geschmack**  
trocken



**Charakter**  
ausdrucksstark & fein



**Trinktemperatur**  
10-12 °C



**Lagerfähig**  
2025



**Alkoholgehalt**  
14,0 %

**€ 27,50** ab 12 Fl.  
// 36,67 €/l

ab 6 Fl. **28,50 €** // 38,00 €/l  
ab 1 Fl. **29,50 €** // 39,33 €/l

**NR. 2108-20**

## 2023 Kleinstein Chardonnay

» DOC- Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**BESONDERES TRAUBENGUT AUS VOM KELLERMEISTER AUSGEWÄHLTEN LAGEN**

frisch & mineralisch

Südtirol hat ein besonderes Glück mit seiner Lage. Das gilt sowohl für die kulturelle als auch die natürliche Vielfalt. Südtirol lebt von der kleinräumigen Landschaft, die beim Betrachten zum Träumen anregt, aber auch vielen Tieren und Pflanzen Lebens- und Rückzugsraum bietet. Der Kleinsteinhof ist ein solches Idyll – nicht nur der Hof – auch der Wein der davon kommt.

**Passend zu:** Fisch, Vorspeisen und vegetarischen Gerichten, als Aperitif.

**€ 15,95** ab 12 Fl.  
// 20,67 €/l

🔥 **TROCKEN**  
🌡️ **8-10 °C**  
📅 **2027**  
🍷 **13,5 %**

**NR. 2101-23**



## 2023 Chardonnay DOC

» Südtirol - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**WARME UND TROCKENE HÄNGE RUND UM BOZEN ZWISCHEN 350 UND 500 METERN Ü.D.M.**

Aromatisch & frisch

Die Reben wachsen in 350-500m Höhe an den warmen und trockenen Hängen am Ritten und Überetsch. Sorgfältig ausgelesenes Traubengut wird schonend gepresst und temperaturkontrolliert vergoren. Im Glas helles Strohgelb mit goldgelben Reflexen, in der Nase exotische Noten von Ananas, Mango und Honigmelone.

**Passend zu:** allerlei Fischgerichten, Vorspeisen, vegetarischen Gerichten, als Aperitif.

**€ 11,50** ab 6 Fl.  
// 15,33 €/l

🔥 **TROCKEN**  
🌡️ **8-10 °C**  
📅 **2024**  
🍷 **13,0 %**

ab 1 Fl. **12,00 €** // 14,60 €/l

**NR. 2101-23**



## 2024 Sankt Magdalener

» Classico - Gütesiegel Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**VERNATSCH UND LAGREIN WERDEN ZUSAMMEN GEERNTET UND VERGOREN**

🏆 Schutzsiegel - Sankt Magdalener

Brillanter Rubinroter Körper, da teilweise im Holzfass ausgebaut. In der Nase fruchtige, blumige Aromen mit etwas Bittermandel und Marzipan. Ein runder, mittelkräftiger Wein mit sanften Gerbstoffen im Mund.

**Passend zu:** kräftige Vorspeisen, leichtere Fleischgerichte und Käse.

**€ 10,95** ab 12 Fl. // 14,60 €/l

**TROCKEN**

**16 °C**

**2028**

**13,0 %**

ab 6 Fl. **11,45 €** // 15,27 €/l  
ab 1 Fl. **11,95 €** // 15,93 €/l

**NR. 2157-24**



## 2023 Südtiroler Lagrein

» Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**DIE REBSORTE LAGREIN BRINGT FARBINTENSIVE UND KOMPLEXE WEINE HERVOR, DIE MIT EINER TYPISCHEN SÄURE BESTECHEN**

Fruchtig & aromatisch

Der Rotwein zeigt eine granatrote Farbe im Glas. In der Nase die Aromen von Schwarzkirsche und Veilchen ergänzt durch die typische Kakaonote, die sich auch im Geschmack wiederfindet.

**Passend zu:** kräftigem Fleisch, Speck, Wurstwaren und würziger Käse.

**€ 12,50** ab 12 Fl. // 16,67 €/l

**TROCKEN**

**17-18 °C**

**2028**

**13,0 %**

ab 6 Fl. **12,95 €** // 17,27 €/l  
ab 1 Fl. **13,50 €** // 18,00 €/l

**NR. 2128-23**



## 2024 PINOT NERO - rot

» DOC - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**DIE TRAUBEN FÜR DIESEN BLAUBURGUNDER WACHSEN AM RITTEN UND IM RAUM UM BOZEN AUF VOM KELLERMEISTER AUSGEWÄHLTEN HANGLAGEN**

🏆 Barriqueausbau

Blauburgunder oder Pinot Noir, stammt aus dem französischen Burgund und wird seit mehr als hundert Jahren in Südtirol angepflanzt. Die Trauben für diesen Blauburgunder wachsen am Ritten und im Raum um Bozen auf vom Kellermeister ausgewählten Hanglagen.

**Passend zu:** Rindfleisch, Lamm, Wildgeflügel wie Ente oder Fasan, zu reifem Käse.

**€ 12,95** ab 12 Fl. // 16,27 €/l

**TROCKEN**

**17-18 °C**

**ZUM EINLAGERN GEEIGNET**

**13,0 %**

ab 6 Fl. **13,95 €** // 18,60 €/l  
ab 1 Fl. **14,95 €** // 19,93 €/l

**NR. 2135-24**



## 2024 Huck am Bach

» St. Magdalener «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**MITTELKRÄFTIGER ROTWEIN, MIT FRUCHTIGEN UND BLUMIGEN NOTEN, DER ZU VIELEN GERICHTEN DER SÜDTIROLER UND DER ITALIENISCHEN KÜCHE PASST**

🏆 CERVIM- Mondial des Vins. »Silber«

Kräftiges Rubinrot im Glas. In der Nase die Aromen von Veilchen, Rosen, roten Beeren und etwas Bittermandel. Die Aromen entwickeln sich im Mund zur samtigen Fülle der Vernatsch Traube. Die schottrigen Böden der Weinberge liegen in einer Höhe von 250-500m.

**Passend zu:** Pizza, Pasta, Speck, Knödel und kräftigem Käse.

**€ 12,05** ab 12 Fl. // 16,07 €/l

**TROCKEN**

**16-18 °C**

**2029**

**13,0 %**

ab 6 Fl. **12,70 €** // 16,93 €/l  
ab 1 Fl. **13,35 €** // 17,80 €/l

**NR. 2148-24**





# Moar St. Magdalener

## ST. MAGDALENER SÜDTIROL - ALTO ADIGE DOC

Die Reben wachsen in den Hanglagen des St. Magdalener-Gebietes oberhalb von Bozen zwischen 200 – 300 Metern Meereshöhe. Der St. Magdalener „Moar“ zeichnet sich durch das einzigartige Zusammenspiel von Lage, Alter und Bewirtschaftung des Weinbergs aus und besticht durch seine fruchtigen und blumigen Noten und den vollen und samtigen Geschmack. In der Nase findet man die für den St. Magdalener typischen Kirsch- Marzipan- und Veilchentöne.

### 2023 Moar St. Magdalener

» Classico - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

- 🏆 3 Gläser Gambero Rosso Guida ai Vini D'Italia
- 🏆 Barriqueausbau
- 🏆 Falstaff - 91 von 100 Pkt.

Die Reben wachsen in den Hanglagen des St. Magdalener-Gebietes oberhalb von Bozen zwischen 200 – 300 Metern Meereshöhe. Der St. Magdalener „Moar“ zeichnet sich durch das einzigartige Zusammenspiel von Lage, Alter und Bewirtschaftung des Weinbergs aus und besticht durch seine fruchtigen und blumigen Noten und den vollen und samtigen Geschmack. In der Nase findet man die für den St. Magdalener typischen Kirsch- Marzipan- und Veilchentöne.

lalala

ab 12 Fl.  
**€ 16,50** // 22,00 €/l

ab 6 Fl. **17,00 €** // 22,67 €/l

ab 1 Fl. **17,85 €** // 23,80 €/l

NR. 2132-23



**Rebsorten**  
Lagrein



**Geschmack**  
trocken



**Charakter**  
komplex & reif



**Trinktemperatur**  
17-18 °C



**Lagerfähig**  
zum Einlagern geeignet



**Alkoholgehalt**  
13,0 %

**Passend zu:** Fleischgerichten wie Carne Salada und Bandnudeln mit Ragout vom Wild, hellem Fleisch, Geräuchertem, Knödeln, Speck, Pasta und Hartkäse.



## 2021 Mauritius Lagrein-Merlot

» DOC - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**WARME, FRUCHTBARE SCHWEMM-BÖDEN IN MORITZING/GRIES BEI BOZEN, AUF 250 M Ü.D.M.**

🏆 93 Pkt. - Robert M. Parker's »The Wine Advocate«

🏆 Barriqueausbau

🏆 92 von 100 Pkt. - »Falstaff«

Frucht und Struktur - Gerbstoffe und Eleganz - all diese Eigenschaften trägt dieser Cuvée von Lagrein und Merlot in sich. Beheimatet in den warmen Böden in Moritzing/Gries, trägt der Wein den antiken lateinischen Namen des Dorfes Moritzing.

**Passend zu:** kräftigen Gerichten, mit gegrilltem dunklen Fleisch, Wild, Wildgeflügel und würzigem Hartkäse.

🕯️ **TROCKEN**

🌡️ **17-18 °C**

🕒 **ZUM EINLAGERN GEEIGNET**

📊 **13,5 %**

€ **37,95** ab 1 Fl. // 50,60 €/l

NR. 2134-21



## 2021 Grieser Prestige Lagrein

» Riserva - Alto Adige «

Kellerei - Bozen - Südtirol

**UNDURCHDRINGLICH GRANAT-ROT, MIT TOLLEN AROMEN IN DER NASE UND EINEM LANGEN, HARMONISCHEN ABGANG AM GAUMEN**

🏆 Barriqueausbau

Für den Prestige Grieser Lagrein Riserva wird nur ausgewähltes Traubengut aus den besten Lagen mit geringem Ertrag im Weinberg verwendet. Der Wein präsentiert sich undurchdringlich granatroten, mit tollen Aromen in der Nase und einem langen, harmonischen Abgang am Gaumen.

**Passend zu:** Fleischgerichten oder Wild und würzigem Hartkäse.

🕯️ **TROCKEN**

🌡️ **17-18 °C**

🕒 **ZUM EINLAGERN GEEIGNET**

📊 **13,5 %**

€ **28,50** ab 6 Fl. // 38,00 €/l

ab 1 Fl. **29,50 €** // 39,33 €/l

NR. 2133-21



FRIEDRICH  
**KROTÉ**  
IHR WEINVERSAND

**Friedrich Krote Weinversand**

Casino Weinversand Koblenz GmbH  
Casinostraße 37, 56068 Koblenz

🌐 [www.krote.de](http://www.krote.de)  
✉ [info@krote.de](mailto:info@krote.de)

**TELEFONISCHER BESTELLSERVICE:**  
**0261 / 121 40**

[www.krote.de](http://www.krote.de) // 0 261 / 121 40

Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Frei Haus liefern wir ab 150 € Warenwert (darunter zzgl. Versandkostenanteil 4,90 €). Der Versand erfolgt per Paketdienst oder Spedition. Unsere vollständigen AGB finden Sie auf der Internetseite [www.krote.de/agb](http://www.krote.de/agb). Sie können alle Weine ohne Angabe von Gründen innerhalb von 30 Tagen nach Erhalt der Ware uneingeschränkt und kostenlos zurückgeben an Friedrich Krote Weinversand c/o Bayer Ei Sohn - Montanstr. 2 - 0-54293 Trier. Zertifiziert durch Öko-Kontrollstelle OE-ÖKO-006.

Angebot gültig bis auf Widerruf. Friedrich Krote Weinversand - Casino Weinversand Koblenz GmbH, Geschäftsführer: Christian Schnur. Lebensmittelkennzeichnung: Weitere Produktinformationen gern. LMIV finden Sie auf den Produktseiten auf [www.krote.de](http://www.krote.de) oder rufen Sie uns an.

Wenn nicht anders angegeben beträgt das Nennvolumen der angebotenen Flaschen 0,75l/Fl. Alle Weine enthalten Sulfite. Nicht alle Medaillen sind auf den Flaschen abgebildet.