

KLASSISCH

SÜDTIROLER ST. MAGDALENER 2022

Die Vernatsch-Traube findet ihre Vollendung im St. Magdalener-Wein - zumindest ist der Volksmund dieser Meinung und nennt den legendären Rotwein Südtirols „Die Königin des Vernatsch“. Nicht zu unrecht, denn die Gegend rund um St. Magdalena bei Bozen bietet der autochthonen Rebsorte nicht nur ein ideales Mikroklima, sondern auch lockere Moränenschuttböden, auf denen die Trauben ihr schönes, kräftiges und fruchtiges Aroma voll entfalten können. Dieser St. Magdalener verführt mit delikater und gleichzeitig kräftiger Struktur zu feinem Trinkgenuss.



rubinrot



fruchtigen Aromen von
Waldfrüchten bis Kirschen



leicht, samtig, rund,
warm-würzig

REBSORTE:

Vernatsch 90%, Lagrein 10%

REBALTER:

20 bis 50 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Weingüter rund um St. Magdalena bei Bozen (300-350m)

Exposition: Süd und Südost

Böden: Moränenschuttböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung im Stahl. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau im Stahltank.

ERTRAG:

70 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 13 %

Säure: 4,65 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

12-14°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Der St. Magdalener passt ausgezeichnet zu Vorspeisen wie Schüttelbrotravioli, aber auch Schmorbraten, Schlachtplatte, Speck und Käse. Gut gekühlt begleitet er auch bestens Fisch.

LAGERUNG/POTENTIAL:

3 bis 4 Jahre

