

Höfe-Linie

SÜDTIROL **ST. MAGDALENER** *Vigna RIELERHOF*

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: 95% Vernatsch, 5% Lagrein

WEINBERG und LAGE: Die Trauben stammen aus dem Weingut **Rielerhof** in Unterplatten-Ritten (500 m ü.d.M.): Es ist ein lehmiger, kalkhaltiger Schotterboden auf Porphyrt Untergrund. Das Mikroklima mit ziemlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht ermöglicht eine gute Reife der Trauben mit ausgeprägten typischen Aromen.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden entbeert und die Gärung bei täglichem Rundpumpen erfolgt in kleinen Stahltanks bei kontrollierter Temperatur. In alten Holzfässern folgt der biologische Säureabbau und der Ausbau für 5-6 Monate bis zur Abfüllung.

CHARAKTER: Der St. Magdalener ist der kräftigste unter den Vernatsch-Weinen und präsentiert sich mit rubin- bis granatroter Farbe. Die weichen Gerbstoffe und die ausgeglichene Säure verleihen ihm Frische. In der Nase findet man Noten von Sauer- und Weichselkirsche und Mandel.

EMPFEHLUNG: Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck, Wurst, Käse und zu rotem Fleisch.

SERVIERTEMPERATUR: 15 - 16° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13% vol

Säure: ca. 4,6 g/l

Restzucker: ca. 1 g/l

