

Klassische Linie

SÜDTIROL ST. MAGDALENER

KLASSIFIZIERUNG: DOP - Denominazione di Origine Protetta

REBSORTE: 95% Vernatsch, 5% Lagrein

WEINBERGE und LAGEN: Die Trauben stammen von den warmen Hängen von St. Magdalena bei Bozen in einer Höhe von 450 - 500 m ü.d.M. Die Böden sind lehmhaltige Schotterböden auf Porphyruntergrund.

VINIFIKATION und AUSBAU: Die Trauben werden entbeert und bei kontrollierter Temperatur für 9-10 Tage im Edelstahltank vergoren, mit anschließendem biologischem Säureabbau. Ausbau für ca. 3 Monate im großen Eichenholzfass.

CHARAKTER: Der St. Magdalener, der kräftigste unter den Vernatschweinen, ist ein leichter, gerbstoffarmer Wein von rubin- bis granatroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel.

EMPFEHLUNG: Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, zu rotem Fleisch (gegrillt oder gebraten), pikantem Weichkäse.

SERVIERTEMPERATUR: 15 - 16° C

HALTBARKEIT: 2 - 3 Jahre

ANALYSE:

Alkohol: ca. 13% vol

Säure: ca. 4,3 g/l

Restzucker: ca. 1,5 g/l

