

ST. MAGDA- LENER

DOC 2017

SORTEN: Vernatsch 90%
Lagrein 10%

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2020

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,3 g/l

Enthält Sulfite

» Seine Farbe wie ein Sonnenuntergang im Sommer, in der Nase ein Kaleidoskop von Aromen, am Gaumen samtige Leichtigkeit. Magdalener muss man einfach mögen. «

HERKUNFT

Der Südtiroler St. Magdalener wird hauptsächlich aus der autochthonen Vernatschtraube gewonnen. Er gilt als relativ füllig und ist somit der kräftigste Wein aus der großen Vernatschfamilie.

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Maischegärung bei 26°C mit 7-tägiger Mazerationszeit; Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank und Betonfass.

WEINGUT

Südhänge auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; sandiger Porphyrboden, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Kirschrot
- fruchtbetonte Nase nach Kirsche, etwas Bittermandel und Veilchen
- saftig und mit Schmelz am Gaumen, weich und rund im Abgang

EMPFEHLUNG

Er eignet sich besonders zu Nudelgerichten und leichten Fleischspeisen.

