

## Südtirol St. Magdalener DOC



Der St. Magdalener zählt zusammen mit dem Lagrein zu den typischen zwei Rotweinen des Bozener Beckens. An den steilen Bergflanken gedeihen Vernatsch- und Lagreentrauben im sogenannten gemischten Satz, auf der typischen Südtiroler Pergola, der „Pergl“ gezogen. Heißes, fast mediterranes Mikroklima und leicht erwärmbare Böden verleihen dem kräftigsten aller Vernatschweine Fülle und Feuer.

**Rebsorte:** Vernatsch & Lagrein

**Verarbeitung:** traditionelle Rotweingärung, Reifung in Edelstahl

**Charakteristik:**

**Farbe:** helles Rubinrot  
**Geruch:** Heller Beerenfrüchte, Veilchen und Bittermandel  
**Geschmack:** weich, warm, mittleres Gewicht

**Alkohol:** 12,5 Vol. %

**Restzucker:** 3,0 g/l

**Säure:** 4,5 g/l

**Serviertemperatur:** 14 - 16 °C

**Servierempfehlung:** zur traditionellen Südtiroler Küche, zu Geräuchertem und leichten Fleischgerichten; leicht gekühlt zu gehaltvollen Fischgerichten

**Allergenhinweis:** Enthält Sulfite