

Südtiroler St. Magdalener classico

Anbauform: Pergola

Anbaugebiet: Die Weinberge vom Weingut befinden sich in den besten Südlagen im klassischen Weinbaugebiet im Herzen von St. Magdalena bei Bozen, in 300 m Meereshöhe.

Rebsorten: Die Weintrauben Südtiroler Vernatsch (93%) in allen Spielarten und Südtiroler Lagrein (7%) werden im gemischten Satz angebaut.

Weinproduktion: Die Trauben werden schonend geerntet und gerebelt. Dann folgt die kontrollierte Maischgärung im Stahltank, bei einer Temperatur von 25 °C. Nach der Gärung kommt der neue Qualitätswein für 8-10 Monate in Eichenfässer (15-30 hl) zum Lagern. Nach der Lagerung wird der Wein mit modernster Kellertechnik sauber und schnell in die 0,75 lt Flasche abgefüllt. Bei einem Ertrag von 100 dz/Hektar produzieren wir in einem guten Weinjahr 50.000 Flaschen zu 0,75 lt.

Eigenschaften: Farbe: rubin bis granatrot; Geschmack: leichter Veilchen- und Mandelgeschmack, fruchtige Blume, eleganter Körper, trocken und würzig; Lagerfähigkeit: 5-6 Jahre; Serviertemperatur: 14-16 °C

Empfiehlt sich zu Nudelgerichten, rotem Fleisch, Südtiroler Speck, Käse und zu jedem Festessen.

