

# St. Magdalener Classico DOC



Dieser St. Magdalener ist in St. Peter, im klassischen St. Magdalenergebiet gewachsen. Das Weingut befindet sich in einer steilen Hanglage und ist nach Südwesten ausgerichtet. Der hohe Mineralgehalt des Bodens verleiht dem Wein eine besondere Note und seine Langlebigkeit. Die Rebstöcke sind 80 Jahre alt und der Ertrag liegt bei ca. 7.500 kg/ha. Der Ausbau des Weines erfolgt teils in Edelstahlbehältern und teils im Holzfass.

---

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Weintyp:         | Rotwein                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Herkunft:        | Südtirol – Italien                                                                                                                                                                                                                                           |
| Produzent:       | Messnerhof – Bernhard Pichler                                                                                                                                                                                                                                |
| Rebsorten:       | 95% Vernatsch + 5% Lagrein                                                                                                                                                                                                                                   |
| Jahrgang:        | 2011                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Inhalt:          | 0,75 l                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Farbe:           | rubinrot                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Duft:            | Himbeeren und rote Kirschen                                                                                                                                                                                                                                  |
| Geschmack:       | füllig, weich und lang anhaltend                                                                                                                                                                                                                             |
| Alkoholgehalt:   | 13,2% Vol.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Säure:           | 4,7 g/l                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Restzucker:      | 1,2 g/l                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Trinktemperatur: | 17° C                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Lagerfähigkeit:  | Bis 2017                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Degustation:     | Dieser St. Magdalener besticht durch seinen angenehmen Duft nach Himbeere, der von vollreifen Trauben stammt. Im Geschmack ist er von großer Harmonie geprägt. Die gute Fülle wird von einem feinen Gerbstoff unterstützt, der den Wein lang anhalten lässt. |
| Essen:           | Dieser Wein ist ein vielfältiger Essensbegleiter. Aufgrund seiner weichen Gerbstoffe lässt er sich von Brot und Speck über einfache Vorspeisen, Nudel-, und Fischgerichte bis hin zu Fleischspeisen kombinieren.                                             |