



**ROTTENSTEINER**

## **ST. MAGDALENER CLASSICO VIGNA PREMSTALLERHOF**

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2023  
SORTE: Vernatsch (93%) Lagrein (7%)  
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel  
BODEN: sandiger Porphyry  
ERTRAG: 5.000 l/ha  
AUSBAU: Edelstahl / Beton /  
großes Holzfass  
FLASCHENANZAHL: 18.000  
LAGERFÄHIGKEIT: 4-5 Jahre  
SERVIERTEMPERATUR: 15 °C

ANALYTISCHE WERTE  
SÄURE: 4,6 g/l  
RESTZUCKER: 1,6 g/l  
ALKOHOL: 12,8 % vol

### GESCHICHTE

Der St. Magdalener zählt zu den bekanntesten Weinen Südtirols und wurde historisch schon immer im gemischten Satz (Vernatsch und Lagrein) angepflanzt.

### HERKUNFT

Der Premstallerhof liegt in St. Magdalena auf 400 bis 500 Metern Höhe und ist mit seinen rund vier Hektar nicht nur einer der größten, sondern auch einer der qualitativ besten Höfe des Gebietes. Seit 1962 gehört der Premstallerhof der Familie Vogel, Schweizer Weinimporteuren, die sich mit dem Hof einen Lebensraum verwirklicht haben. Der Hof wird von Gertrud Vogel nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet.

Die Ausrichtung gegen Südosten, zusammen mit den hervorragenden orografischen Gegebenheiten und den lockeren Porphyrböden tragen zu einem der besten DOC-St. Magdalener bei, unserem Lagenwein „Premstallerhof“.

Seit dem Jahrgang 2016 trägt dieser Wein die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Vigna“, welche für eingetragene Kleinstlagen steht.

### AUSBAU

Der Wein wird im Stahl bei 25°C vergoren und anschließend teilweise im Holzfass ausgebaut.

### BESCHREIBUNG

Ein dunkles Rubinrot, feines Aroma nach Veilchen und Kirsche, voller Geschmack mit weichen Gerbstoffen, das alles in einer erstaunlichen Länge – der „Premstallerhof“ ist ein Wein, der nicht nur Vernatschfreunde begeistert. Er ist ein sehr vielseitiger Wein, passt zu fast allen Vorspeisen, zu Fleisch, sogar zu Wild und zu pikantem Käse.