

# GRÖBNER

## ST. MAGDALENER CLASSICO DOC 2019

**SORTEN:** Vernatsch 90%  
Lagrein 10%

**ALTER DER REBEN:** 20 – 50 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2020 – 2022

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 13,5 %

**RESTZUCKER:** 2,0 g/l

**SÄURE:** 4,7 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein wie Samt und Seide. Elegant, ohne formell zu sein. Ein Wein für alle Tage, aber ganz sicher nicht alltäglich. «

### 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

Die Witterungsverhältnisse machen das Weinbaujahr 2019 zu einer Herausforderung für unsere Weinbauern. Auf einen relativ milden Winter und Frühlingsbeginn folgten ein nasser und kühler April und Mai. Nach der Blüte, die erst im Juni erfolgte, drehte sich die Wettersituation und es wurde heiß und trocken. Der Spätsommer verzögerte mit einigen Niederschlägen und unterdurchschnittlichen Temperaturen die Reife der Trauben. Die Lese des gesunden Traubenguts begann Anfang September und zog sich bis Ende Oktober hin.

### VINIFIKATION

Nach der klassischen Maischegärung folgt eine Lagerung für sechs Monate im großen Eichenholzfass.

### WEINGUT

Im klassischen Anbaugebiet St. Magdalena in Bozen. Wärmespeichernde, porphyrhaltige Böden.

### DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Rubinrot
- fruchtbetonte Nase nach dunkler Kirsche, dezenter Mandel und Veilchen
- fruchtbetont mit samtigen Körper und feinen Tanninen

### EMPFEHLUNG

Schmeckt hervorragend in Kombination mit leichter mediterraner Küche, aber auch zu typischen Südtiroler Gerichten.

### AUSZEICHNUNGEN

**BIBENDA** – 2013, 2014, 2015: 4 Grappoli

**LUCA MARONI** – 2015: 90 Pkt.

**VERNATSCH CUP** – 2011, 2014: Vernatsch des Jahres