

GRÖBNER

ST. MAGDALENER CLASSICO DOC 2023

SORTEN: Vernatsch 90 %
Lagrein 10 %

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,7 g/l

Enthält Sulfite



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

Das Weinbaujahr 2023 war geprägt von wechselhaftem Wetter und erforderte besonders viel Aufmerksamkeit bei der Arbeit im Weinberg. Ein schneearmer Winter und warmer März beschleunigten den Vegetationsstart. Ein durchschnittlicher April und ein regenreicher Mai führten zu einer Blüte nahe dem langjährigen Mittelwert. Der Juni war unbeständig, mit Hitzewellen und Trockenheit. Der Juli brachte viel Regen gepaart mit teils sehr heißen Tagen. Trotz extremer Temperaturschwankungen im August bescherte uns ein goldener Herbst eine erfolgreiche Weinlese mit insgesamt sehr guten Traubenqualitäten.

LAGE

Die hügeligen Weinberge mit Südausrichtung liegen zwischen 300 und 450 m über dem Meeresspiegel in der klassischen St. Magdalener Gegend von Bozen. Die Böden sind reich an Porphyr und speichern die Wärme gut.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden für 12 Tage bei 24 °C mazeriert, anschließend folgt der biologische Säureabbau und eine 6-monatige Lagerung im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ

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

EMPFEHLUNG

Der Gröbner St. Magdalener harmoniert perfekt mit leichter mediterraner Küche sowie mit typischen Südtiroler Gerichten.