

# GRÖBNER

## ST. MAGDALENER CLASSICO DOC 2021

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

**ALTER DER REBEN:** 20 – 50 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2022 – 2024

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 13,0 %

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

**SÄURE:** 5,2 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 Wintermonate waren vorwiegend sonnig, aber ausgesprochen kalt. Die Temperaturen stiegen auch im Frühling nur zögerlich an und verlangsamten so die Entwicklungsphase der Reben. Ein warmer und sonniger Sommerbeginn konnte jedoch einiges wettmachen. August und Juli zeigten sich sehr abwechslungsreich, so startete die Weinlese relativ spät am 9. September. Der regnerische September war für unsere Weinbauern eine große organisatorische Herausforderung, doch schlussendlich konnte die Ernte am 26. Oktober mit einem sehr guten Ergebnis abgeschlossen werden.

### 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