

# ST. MAGDA- LENER

DOC 2022

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

**ALTER DER REBEN:** 20 – 50 Jahre

**TRINKTEMPERATUR:** 13 – 15 °C

**TRINKREIFE:** 2023 – 2025

**ERTRAG:** 70 hl / ha

**ERZIEHUNGSFORM:** Pergel

**ALKOHOL:** 13,0 %

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

**SÄURE:** 5,0 g/l

Enthält Sulfite

» Seine Farbe wie ein Sonnenuntergang im Sommer, in der Nase ein Kaleidoskop von Aromen, am Gaumen samtige Leichtigkeit. Magdalener muss man einfach mögen. «

## 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 des Jahres 2022 waren ausgesprochen niederschlagsarm. Erst der April brachte nennenswerten Regen und füllte die Wasserspeicher etwas auf. Der Mai zählte zu den wärmsten seit Aufzeichnungen und trieb die Vegetation stark an. Der gesamte Sommer war von Trockenheit gezeichnet und lies an die Sommer 2003 und 2015 erinnern. Die Reife der Trauben schritt rasch voran und bereits am 24. August wurden die ersten Trauben in die Kellerei geliefert. Da auch der Herbst kaum Niederschlag brachte, konnte die Weinlese reibungslos über die Bühne gehen und es wurde ausgezeichnetes Traubenmaterial eingebracht. Bereits Mitte Oktober ging die Weinlese zu Ende.

## VINIFIKATION

Maischegärung bei 26°C mit 7-tägiger Mazerationszeit; Säureabbau und 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edeltank und Betonfass.

## WEINGUT

Südhänge auf 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel; sandiger Porphyrboden, wärmespeichernd und wasserdurchlässig.

## DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Kirschrot
- fruchtbetonte Nase nach Kirsche, etwas Bittermandel und Veilchen
- saftig und mit Schmelz am Gaumen, weich und rund im Abgang

## EMPFEHLUNG

Er eignet sich besonders zu Nudelgerichten und leichten Fleischspeisen.

