

ST. MAGDA- LENER

DOC 2018

SORTEN: Vernatsch 90%
Lagrein 10%

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2019 – 2021

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,6 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

Insgesamt waren die Witterungsbedingungen im Weinbaujahr 2018 sehr gut. Die Niederschläge im Winter und Frühjahr sorgten für ausreichend Feuchtigkeit und damit für ideale Befruchtungsverhältnisse. Viel Sonnenschein und überdurchschnittlich hohe Temperaturen im Sommer und Herbst führten zu Trockenheit, die durch einige starke Gewitter im August ausgeglichen werden konnte. Durch die optimale Wetterlage im Spätsommer konnte ein gesundes und reifes Traubengut gelesen werden.

VINIFIKATION

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

