

# Südtirol

## Klassischer St. Magdalener DOC

### „Premstallerhof“



Es gibt Weinbauern, die mit ihrem Hof so viel wie möglich verdienen wollen. Einige wenige versuchen nur, qualitativ so viel wie möglich herauszuholen, und dies ist beim „Premstallerhof“ der Fall. Der Hof gehört den Vogels, eine wichtige Schweizer Familie von Weinimporteuren, die sich mit dem „Premstaller“ einen Lebensraum verwirklicht haben. Seit einigen Jahren wird der Hof von Frau Vogel direkt bewirtschaftet. Sie ist dabei, den Hof auf biodynamischen Anbau umzustellen. Die Rottensteiners geben dann ihr Bestes, um aus den Trauben jedes Jahr einen der besten St. Magdalener überhaupt zu gewinnen. Bisher hatten sie damit stets Erfolg: ein dunkles Rubinrot, ein feines Aroma, leicht nach Veilchen und Kirsche, ein voller Geschmack mit weichsten Gerbstoffen, das alles in einer erstaunlichen Länge – der „Premstallerhof“ ist ein Wein, der nicht nur Vernatschfreunde begeistert. Außerdem ist er ein sehr vielseitiger Wein, passt zu fast allen Vorspeisen, gekochtem und gebratenem Fleisch, sogar zu Wild und zu pikantem Käse. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 18 – 20 °C, der Wein hält mindestens 2 – 3 Jahre.

Rebfläche: 4,3 ha  
Erziehungsform: Pergel  
Boden: Sandiger Porphy  
Ertrag: 5000 l/ha  
Sorte: Vernatsch (95 %) Lagrein (5 %)  
Ausbau: Großes Holzfass / Edelstahl  
Säure: 4,2 g/l  
Restzucker: 2,2 g/l  
Alkohol: 12,8 % vol