

Südtiroler Klassischer St. Magdalener DOC



St. Magdalena ist vielleicht die beste Lage überhaupt in Südtirol. 1941 wurde der St. Magdalener sogar – zusammen mit Barbaresco und Barolo – zu den drei besten Weinen Italiens gezählt. Die Ausrichtung ist optimal, Süd bis Süd-Ost, und zusammen mit den lockeren, sandigen Porphyrböden haben wir damit alle Voraussetzungen, großartige Weine zu produzieren. Für den St. Magdalener werden Vernatsch-Trauben verwendet, zusammen mit 4 – 5 % Lagrein. Da dieser Lagrein bereits im gemischten Satz angebaut wird, kann er sich von Beginn an in den Wein einbinden, was höchste Harmonie garantiert. Der St. Magdalener ist ein leichter Wein, fruchtig und doch vollmundig, mit Noten nach Veilchen und Kirsche und einem leichten Bittermandelton im Abgang. Man kann ihn zu fast allen Gerichten trinken, Vorspeisen, Fisch, weißem und rotem Fleisch und sogar zu Wild. Die optimale Trinktemperatur liegt – je nach Verwendung – zwischen 16 und 20 °C, das Lagerungspotenzial bei ungefähr 3 Jahren.

Rebfläche: 35 ha
Erziehungsform: Pergel
Boden: Sandiger Porphyr
Ertrag: 9000 l/ha
Sorten: Vernatsch (95 %) Lagrein (5 %)
Ausbau: Edelstahl und große Holzfässer
Säure: 4,4 g/l
Restzucker: 2,4 g/l
Alkohol 12,6 % vol