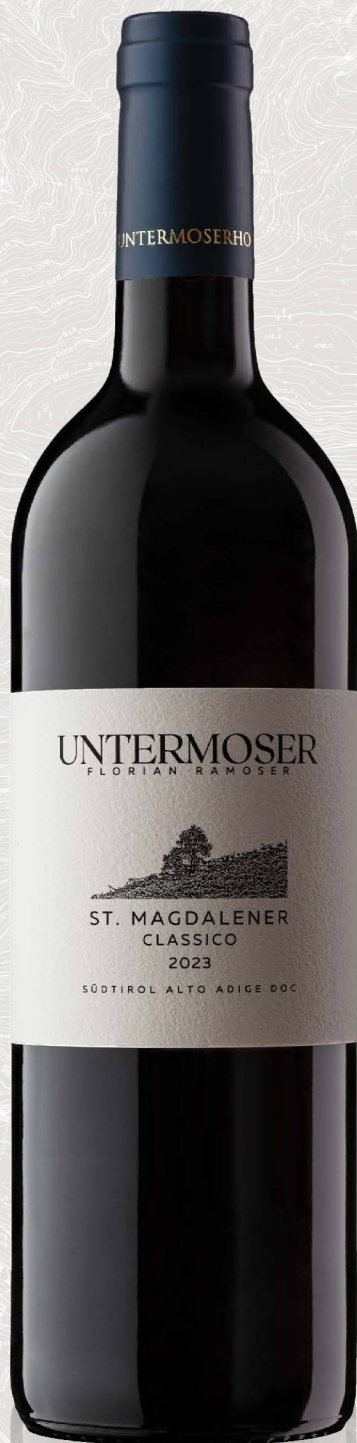




Südtirol DOC – 2024

St. Magdalener classico

Dieser Wein ist das Herzstück unseres Weinguts und ein Botschafter seiner Herkunft. Auf den sonnenverwöhnten Porphyrhängen rund um den Untermoserhof gedeiht ein St. Magdalener mit Spannung und Präzision. Dieser Wein soll seine Herkunft und den großen Trinkfluss der Rebsorte Vernatsch ausdrücken.

Sensorik	
Auge	Leuchtendes Rubinrot.
Nase	Einladendes Aroma von frischen Herzkirschen und feiner Würze.
Gaumen	Saftig und trinkfreudig mit feinen Gerbstoffen und einer eleganten Leichtigkeit.
Serviertemperatur	14 °C
Speiseempfehlung	Klassische Südtiroler Marende, Nudelgerichte oder gegrilltes helles Fleisch
Rebsorte	97% Vernatsch, 3% Lagrein
Alkohol	13 % vol
Gesamtsäure	4,5 g/l
Restzucker	0,9 g/l
Höhenlage	350 m ü.d.M.
Lage/Boden	Sandig-lehmige Gletschermoränen, leichte, skelettreiche Porphyerverwitterungsböden.
Erziehungssystem	Pergel
Vinifizierung	Alkoholische Gärung für 8-10 Tage bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.
Ausbau	Biologischer Säureabbau und anschließende Reifezeit für acht Monate im großen Eichenfass.
Flaschenanzahl	10.000