

Südtirol DOC – 2023

Hub & Leith

St. Magdalener classico

Diese Grand Cru Lage auf der Kuppe des St. Magdalener Hügels bringt sehr charaktervolle, saftig-präzise Weine hervor. In der Frucht etwas dunkler und würziger, ist die Einzellage „Hub & Leith“ immer sehr erkennbar und ausdrucksstark. Wir arbeiten hier meist mit bis zu 30% ganzen Trauben in der Gärung.



Sensorik	Transparentes, funkelndes Rubinrot.
Auge	Komplexes Spiel aus Waldbeeren,
Nase	Sauerkirsche und einer feinen Kräuterwürze, untermalt von rauchig- erdigen Noten.
Gaumen	Sehr feine Tanninstruktur, präzise und lebendig; ein Wein mit eleganter Zurückhaltung und enormer Länge.
Serviertemperatur	15 – 16 °C
Speiseempfehlung	Schmorgerichte, Risotti oder Steinpilz- Gerichten
Rebsorte	100 % Vernatsch
Alkohol	13,5 % vol
Gesamtsäure	4,8 g/l
Restzucker	0,9 g/l
Höhenlage	370 m ü.d.M.
Lage/Boden	Weingarten / Vigna „Hub & Leith“ Von Gletschermoränen geformter, lehmiger Sandboden. Leicht erwärmbarer, karger & skelettreicher Südhang auf dem St. Magdalener Hügel mit alten Reben bis zu 80 Jahren.
Erziehungssystem	Pergel
Vinifizierung	30 % ganze Trauben. Alkoholische Gärung für 14 Tage im Edelstahltank.
Ausbau	Biologischer Säureabbau und anschließende Reifezeit für elf Monate im großen Eichenfass und ein Jahr Flaschenreife.
Flaschenanzahl	3.900 (0,75l) & 100 Magnum