Südtirol St. Magdalener Classico DOC

Die mediterran-warmen Lagen von St. Magdalena verleihen dem Vernatsch die höchste Ausdruckskraft und den unwiderstehlichen Charme, die diesen Alleskönner so unverwechselbar machen.

„Ich selbst trinke fast täglich ein Glas St. Magdalener zu den unterschiedlichsten Speisen und bin immer wieder überrascht, wie gut er zu den verschiedensten Gerichten passt. Ein moderner Wein, der Lebensfreude aufkommen lässt“.

Franz Gojer

Lage

Klassisches St. Magdalener-Anbaugebiet: 300m Meereshöhe. Glaziale Morän-enböden und verwitterter Porphyr. Gut durchlüftete, leicht erwärmbare, sandige Böden. 5000 Reben pro Hektar. Pergolaerziehung. Durchschnittsalter der Reben ca. 35 Jahre.

Vinifizierung

Handlese und Transport in Großkisten. Schonende Verarbeitung. Kontrollierte Gärung im Stahltank. Ausbau und Lagerung im großen Holzfass.

Sensorische Eigenschaften

Leuchtendes Rubinrot. Frische Frucht mit Noten von Kirschen, Veilchen und roten Früchten. Fruchtig, saftig und samtig mit feinen Gerbstoffen und langem anhaltendem Nachhall.

Passend zu Südtiroler Marende mit Speck, italienischen Vorspeisen und gegrilltem Fisch sowie zu Lamm, Kalbsrücken oder Geflügel.

Franz Gojer Glögglhof | MwSt.Nr. 011 0127 0211
St. Magdalena | Rivelaunweg 1 | 39100 Bozen | ITALY
Tel. 0471 97 87 75 | info@gojer.it

Franz Gojer
Glögglhof