

GRÖBNER

ST. MAGDALENER DOC 2017

SORTEN: Vernatsch 90%
Lagrein 10%

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 2018 – 2020

ERTRAG: 70 hl / ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 4,5 g/l

Enthält Sulfite

» Ein Wein wie Samt und Seide. Elegant, ohne formell zu sein. Ein Wein für alle Tage, aber ganz sicher nicht alltäglich. «

HERKUNFT

Der Südtiroler St. Magdalener wird hauptsächlich aus der autochthonen Vernatschtraube gewonnen. Er gilt als relativ füllig und ist somit der kräftigste Wein aus der großen Vernatschfamilie.

JAHRGANG

Nach einem übermäßig trockenen Winter und einem frühen Austrieb, kamen wir bei einer Frostperiode Ende April mit einem blauen Auge davon. Bereits Anfang Mai zeigten sich die ersten aufgesprungenen Traubenblüten. Einem niederschlagsreichen Juli mit einigen lokalen Hagelgewittern, folgte die letzte Reifephase. Die Weinlese startete bereits Ende August und wurde in kürzester Zeit bereits Anfang Oktober wieder abgeschlossen.

VINIFIKATION

Nach der klassischen Maischegärung folgt eine Lagerung im großen Eichenholzfass.

WEINGUT

Im klassischen Anbaugebiet St. Magdalena in Bozen. Wärmespeichernde, porphyrhaltige Böden.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Rubinrot
- fruchtbetonte Nase nach dunkler Kirsche, dezenter Mandel und Veilchen
- fruchtbetont mit samtigen Körper und feinen Tanninen

EMPFEHLUNG

Schmeckt hervorragend in Kombination mit leichter mediterraner Küche, aber auch zu typischen Südtiroler Gerichten.

AUSZEICHNUNGEN

BIBENDA – 2013, 2014, 2015: 4 Grappoli

LUCA MARONI – 2015: 90 Pkt.

VERNATSCH CUP – 2014: Vernatsch des Jahres