



## SÜDTIROL ST. MAGDALENER RONDELL DOC

Entstanden nach dem Vorbild eines Burgunders: nur die besten Parzellen mit den ältesten Reben werden für den „Rondell“ verwendet. Ein St. Magdalener, der Kraft und Eleganz vereint und so manchmal einem Pinot Noir sehr nahe kommt.

*„Schon mein Vater Toni hatte die einzelnen Kleinparzellen im Keller getrennt ausgebaut und das Potential des „Rondell“ erkannt. Ein Wein, der durch diese lange Erfahrung gewachsen ist.“*

*Franz Gojer*

### LAGE

Glögglhügel: Terrasierter Süd-Ost Hang. Moränenschutthügel mit gut durchlüfteten, leicht erwärmbaren, sandigen Böden. Pergolaerziehung mit 5000 Reben pro Hektar.

### VINIFIZIERUNG

Handlese der besten Trauben und Transport in Großkisten. Schonende Verarbeitung. Kaltmazeration für 3 Tage mit spontanem Gärbeginn. Beimpfung mit Reinzuchthefen, kontrollierte Gärung im Stahltank mit mehrmaliger Eintauchung der Maische für mehr Extraktion. Ausbau und Lagerung im großen Holzfass. Abfüllung im Mai.

### SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

Kräftiges Rubinrot. Intensive Kirschfrucht mit fleischig-würzigen Anklängen. Kräftig und doch fein. Engmaschige Tannine, dichte Struktur und spannendes Säurespiel. Langer, anhaltender Abgang. Sehr gutes Lagerpotenzial.

PASSEND ZU weißem und rotem Fleisch sowie zu Vorspeisen der mediterranen Küche.



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