



ROTTENSTEINER

ST.MAGDALENER CLASSICO VIGNA PREMSTALLERHOF SELECT

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2022
SORTE: Vernatsch (92%), Lagrein (8%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergola, Guyot
BODEN: sandiger Porphy
ERTRAG: 5.000 l/ha
AUSBAU: großes Holzfass
FLASCHENANZAHL: 2.500
LAGERFÄHIGKEIT: 7-10 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 16°C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 4,9 g/l
RESTZUCKER: 2,3 g/l
ALKOHOL: 13,3% vol

GESCHICHTE

„Aus den Trauben des Premstallerhofs einen Magdalener der Spitzenklasse erzeugen und dabei in engster Harmonie mit der Natur zu arbeiten“, das war der Traum von Gertrud Vogel, als sie Anfang des neuen Jahrtausends beschloss, die Führung des familieneigenen Weingutes in St. Magdalena zu übernehmen. Dieses Ziel hat sich auch Kellermeister Hannes Rottensteiner auf die Fahne geschrieben. Das Ergebnis: eine Magdalener-Selektion aus den besten Lagen des Premstallerhofes, die durch Typizität, Konzentration und Vielschichtigkeit besticht.

HERKUNFT

Der Premstallerhof in St. Magdalena gehört zu den CRU-Lagen dieser Denomination und liegt auf 450-550m oberhalb von Bozen. Die tiefstgelegenen Zeilen der Vernatsch- und Lagreinanlagen des Hofes werden mit höchster Sorgfalt per Hand gelesen und separat gekeltert.

AUSBAU

Nach der Vergärung im Beton lagert die St. Magdalener-Selektion für einige Monate im großen Holzfass.

BESCHREIBUNG

Der Vernatsch verleiht diesem Wein seine Eleganz und Geschmeidigkeit, welchen durch die Komplexität des Lagrein unterstützt wird. Dieser St. Magdalener classico überzeugt durch Eleganz, Vollmundigkeit und Komplexität.

Ein Selektionswein, der aufzeigt, dass Vernatsch-Weine die internationale Bühne nicht scheuen brauchen.