



ROTTENSTEINER

ST. MAGDALENER

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2023

SORTE: Vernatsch (95%), Lagrein (5%)

ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel

BODEN: sandiger Porphyry

ERTRAG: 9.000 l/ha

AUSBAU: Edelstahl und große Holzfässer

FLASCHENANZAHL: 15.000

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre

SERVIERTEMPERATUR: 15 °C

ANALYTISCHE WERTE

SÄURE: 4,4 g/l

RESTZUCKER: 1,4 g/l

ALKOHOL: 13,4% vol

GESCHICHTE

St. Magdalena ist vielleicht die beste Lage überhaupt in Südtirol. In den 40er Jahren des letzten Jahrhunderts wurde der St. Magdalener, zusammen mit Barbaresco und Barolo, sogar zu den drei besten Rotweinen Italiens erkoren. Für den St. Magdalener werden traditionell Vernatsch-Trauben mit 4-5% Lagreintrauben gemischt. Da dieser Lagrein bereits im Weinberg zusammen mit dem Vernatsch angebaut wird, kann er sich von Beginn an in den Wein einbinden, was höchste Harmonie garantiert.

HERKUNFT

Die Süd- bis Südost-Ausrichtung der Rebberge in St. Magdalena ist optimal und bietet zusammen mit den lockeren, sandigen Porphyrböden beste Voraussetzungen für großartige Weine.

AUSBAU

Nach der Gärung bei 25°C folgt der Ausbau im Stahltank.

BESCHREIBUNG

Der St. Magdalener ist ein leichter Wein, fruchtig und doch vollmundig, mit Noten von Veilchen und Kirsche und einem leichten Bittermandelton im Abgang. Er passt zu fast allen Gerichten: Vorspeisen, Fisch, weißem und rotem Fleisch und sogar zu Wild.