



ROTTENSTEINER

ST. MAGDALENER CLASSICO VIGNA PREMSTALLERHOF

SÜDTIROL DOC



JAHRGANG: 2019
SORTE: Vernatsch (93%) Lagrein (7%)
ERZIEHUNGSSYSTEM: Pergel
BODEN: sandiger Porphy
ERTRAG: 5.000 l/ha
AUSBAU: Edelstahl
FLASCHENANZAHL: 30.000
LAGERFÄHIGKEIT: 2-3 Jahre
SERVIERTEMPERATUR: 15 °C

ANALYTISCHE WERTE
SÄURE: 5 g/l
RESTZUCKER: 2,1 g/l
ALKOHOL: 13,2% vol

Geschichte

Der St. Magdalener zählt zu den bekanntesten Weinen Südtirols und wurde historisch schon immer im gemischten Satz (Vernatsch und Lagrein) angepflanzt.

Herkunft

Seit 1962 gehört der Premstallerhof der Familie Vogel, Schweizer Weinimporteuren, die sich mit dem Hof einen Lebensraum verwirklicht haben. Der Hof wird von Gertrud Vogel nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Wir arbeiten im Keller daran, aus den Trauben einen der besten St. Magdalener überhaupt zu gewinnen.

Seit dem Jahrgang 2016 trägt dieser Wein die kontrollierte Ursprungsbezeichnung „Vigna“, welche für eingetragene Kleinstlagen steht.

Ausbau

Der Wein wird im Stahl bei 25°C vergoren und anschließend teilweise im Holzfass ausgebaut.

Beschreibung

Ein dunkles Rubinrot, feines Aroma nach Veilchen und Kirsche, voller Geschmack mit weichen Gerbstoffen, das alles in einer erstaunlichen Länge – der „Premstallerhof“ ist ein Wein, der nicht nur Vernatschfreunde begeistert. Er ist ein sehr vielseitiger Wein, passt zu fast allen Vorspeisen, zu Fleisch, sogar zu Wild und zu pikantem Käse.