

OBERMOSEK



ST. MAGDALENER CLASSICO SÜDTIROLER D.O.C.

Rote Rebsorte: Vernatsch in seinen Spielarten. Bis zu 5 % Lagrein im gemischten Satz.

Herkunft: Hörtenberg, Obermoser und Grafenleiten in St. Magdalena. KG Zwölfmalgreien: Parzellen 2531, 552/1, 549/2, 548, 553/1, 537/3, 537/1, 478, 535/2, 536/1, 536/2, 537/2, 538, 553/5.

Terroir: vorwiegend Moränenablagerungen Ausrichtung: vorwiegend Südhänge

Höhe: 310-540 m ü.d.M.

Fläche: 17.800 m²

Anbausystem: Pergel

Alter der Reben: 5-50 Jahre

Trauben: von Hand ausgelesen

Kelterung: Vergärung auf den Schalen über 8-10 Tage. Biologischer Säureabbau und Ausbau in großen Eichenholzfässern über 6-10 Monate.

Daten: Trocken. Alkohol 12,5-13,5 %.

Abfüllung: nach 6 bis 11 Monaten in 18.000-22.000 Flaschen.

Klassifizierung: Südtirol St. Magdalener D.O.C. Classico

Qualitätsprüfung: Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

"Classico" bezeichnet die Produktion des ältesten Anbaugebietes mit besonders warmen Klima. Der rubinrote Wein hat in der Nase Ansätze von Sauerkirschen, roten Beeren und Veilchen; äußert sich im Trunk jugendlich, ausgewogen und frisch. Die harmonischen Tannine und ein leichter Bittermandelton kennzeichnen den Abgang.

Serviertemperatur: 15-17° C

Trinkreife: innerhalb 3 Jahren, gute Jahrgänge auch nach vielen Jahren noch sehr interessant

Empfohlen zu: Pasta mit Fleischsugo, Rotem und hellem Fleisch (gebraten oder gegrillt), Kaninchen, leicht würzigem Käse und typischen Tiroler Gerichten (Brotzeit).

Unser Klassiker und Liebling

"Unser Traditionswein überrascht uns immer wieder. Wunderbar ist in guten Jahrgängen die harmonische Ausgewogenheit. Wichtig ist dabei das richtige Verhältnis der verschiedenen Vernatschspielarten. Wir versuchen diesem einmaligen Wein den Stellenwert zu geben, den er sich verdient."

Heinrich Rottensteiner



WINE ATTRactions GmbH – Bärenmatte 3 – 6403 Küsnacht am Rigi
Tel. (+41) 55 442 83 36 – www.topweinshop.ch – info@wineattractions.ch