

ST. MAGDALENER CLASSICO, ALTO ADIGE DOC

CHF 12.50 – CHF 15.50Preisspanne: CHF 12.50 bis CHF 15.50 inkl. MwSt.

Weingut Obermoser

Region: Alto Adige (St. Magdalena/Bozen) / Italien
Jahrgang: **2013 / 2014 / 2015**
Kategorie: mittelschwerer Rotwein
Alkohol: 12.5 – 13.5 % vol
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Vernatsch min. 95 %, Lagrein max. 5 %**
Ausbau: grosses Holzfass

SKU: I250110.075
Kategorien: Italien, Rotwein, Trentino-Alto Adige - Trentino-Südtirol, Weine

PRODUKT-BESCHREIBUNG

Die Heimat des St. Magdaleners sind die Rebhänge um die Landehauptstadt Bozen. Die Vernatsch-Trauben für diesen Wein wachsen in den Lagen Obermoser, Hörtenberg und Bichl in St. Magdalena. Die Lagen zählen zu den historischen Ursprungsgebieten des Vernatsch-Anbaus, den besten Lagen St. Magdalenas, weshalb dieser Wein die Bezeichnung Classico tragen darf.

Degustation:
Rubinroter Wein. In der Nase Ansätze von Sauerkirschen, roten Beeren und Veilchen. Am Gaumen jugendlich, ausgewogen und frisch. Harmonische Tannine und eine leichte Bittermandelton im Abgang.

Ideale Trinktemperatur: 15 – 17 °C

Passend zu:
Pasta mit Fleischsugo, rotem und hellem Fleisch (gebraten oder gegrillt), Kaninchen, leicht würzigem Käse, Tiroler Brotzeit mit Speck und Wurstwaren.

Weinberg / Reben:

Grösse / Ausrichtung: 17800 m^2, vorwiegend Südhänge
Bodenbeschaffenheit: vorwiegend Moränenablagerungen, 310 - 540 m. ü.d.M.
Traubenlese: meist Anfang Oktober, manuell in kleine, feste Kisten
Alter der Rebstöcke: 5 - 50 Jahre
Haltungssystem: Pergel

Fermentation:
Nach der manuellen Lese und Pressen der Trauben, Vergärung auf den Schalen über 8 -10 Tage.

Ausbau:
Biologischer Säureabbau und Ausbau in grossen Eichenholzfässern über 6 - 10 Monate.

Technische Daten:
Restzucker: 2.5 g/l
Gesamtsäure: 4.4 g/l