



St. Magdalener Classico



Beschreibung :

95% Vernatsch, 5% Lagrein Beschreibung Ein Wein von hellrubin - bis rubinroter Farbe. Er schmeckt angenehm mild und fruchtig, oft leicht nach Bittermandel, Veilchen und Kirschen.

Speisenempfehlung

Er eignet sich als Wein für zwischendurch, zu Vorspeisen und typischen Tiroler Gerichten wie Speck und Wurst, aber auch weißem Fleisch und mildem Käse

Serviertemperatur : 14-16° C

Lage/Klima/Boden:

Die Weinberge befinden sich direkt am Katzenbachgraben in unmittelbarer Nähe der Erdpyramiden am Südhang oberhalb von St. Magdalena (Bozen). Ein einzigartiges Geotop aus vulkanischen Tuffen, feinen Lehm und Moränenlagen, sowie lockeren Porphyrböden der letzten Eiszeit..

Anbauform: Pergl

Anbauhöhe :650 m

Ertrag: 80 hl/ha

Vinifizierung:

Lese und Traubenselektion per Hand; Ausbau im Edelstahltank, malolaktische Gärung, Ausbau in gebrauchtem Holzfass

Alkoholwerte: 13 %

Säure: 4.7 g/l

Restzucker: 1,9 g/l

Extrakte: 25,6 g/l

Lagerfähigkeit: 1-4 Jahre



Blauburgunder



Beschreibung:

Der Blauburgunder ist ein eleganter, rubin-bis granatroter Wein. Im Geruch präsentiert er sich intensiv, komplex und fruchtig nach Waldbeeren. Im Mund ist er elegant, intensiv mit einem fruchtigen und langen Abgang.

Speisenempfehlung

Er passt am besten zu Braten, zu Wild und pikantem Hartkäse.

Serviertemperatur: 18-20° C

Lage/Klima/Boden:

Die Weinberge befinden sich direkt am Katzenbachgraben in unmittelbarer Nähe der Erdpyramiden am Südhang oberhalb von St. Magdalena (Bozen). Ein einzigartiges Geotop aus vulkanischen Tuffen, feinen Lehm und Moränenlagen, sowie lockeren Porphyrböden der letzten Eiszeit..

Anbauform: Guyot

Anbauhöhe: 750 m

Ertrag: 50 hl/ha

Vinifizierung:

Lese und Traubenselektion per Hand; Vergärung im Edelstahltank und Ausbau im gebrauchten Tonneaufass.

Alkoholwerte: 14%

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Extrakte: 26,5 g/l

Lagerfähigkeit: 3-10 Jahre



Müller Thurgau



Beschreibung :

Der Müller Thurgau ist ein schmackhafter Weißwein mit grünlich bis hell-gelber Farbe und frischer aromatischer Geschmack, der sich durch einen blumigen Duft mit Gras- und Muskatnoten auszeichnet.

Speisenempfehlung

Eignet sich besonders als Aperitif-Wein, aber auch zu leichten Vorspeisen und zu gekochten und gebratenem Fisch.

Serviertemperatur : 10-12° C

Lage/Klima/Boden:

Die Weinberge befinden sich direkt am Katzenbachgraben in unmittelbarer Nähe der Erdpyramiden am Südhang oberhalb von St. Magdalena (Bozen). Ein einzigartiges Geotop aus vulkanischen Tuffen, feinem Lehm und Moränenlagen, sowie lockeren Porphyrböden der letzten Eiszeit..

Anbauform: Guyot

Anbauhöhe: 750m

Ertrag: 70 hl/ha

Vinifizierung:

Lese und Traubenselektion per Hand; Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Alkoholwerte: 13 %

Säure: 5,9g/l

Restzucker: 2,7 g/l

Extrakte: 17,9 g/l

Lagerfähigkeit: 3-4 Jahre



Weissburgunder



Beschreibung:

Der Weissburgunder ist ein frisch fruchtiger Weisswein, grünlich bis hellgelber Farbe, mit intensiv-komplexen Aromen und Grapefruit, Äpfeln, Birnen und reifen tropischen Früchten, mit strukturiertem Körper.

Speisenempfehlung:

Er passt gut zu leichten Vorspeisen und Fischgerichten, wird auch gerne als Aperitif getrunken.

Serviertemperatur: 10-12° C

Lage/Klima/Boden:

Die Weinberge befinden sich direkt am Katzenbachgraben in unmittelbarer Nähe der Erdpyramiden am Südhang oberhalb von St. Magdalena (Bozen). Ein einzigartiges Geotop aus vulkanischen Tuffen, feinen Lehm und Moränenlagen, sowie lockeren Porphyrböden der letzten Eiszeit..

Anbauform: Pergl

Anbauhöhe: 700m

Ertrag: 60 hl/ha

Vinifizierung:

Lese und Traubenselektion per Hand; Vergärung im Edelstahltank. Ausbau 30% im gebrauchten Holzfass.

Alkoholwerte: 14%

Säure: 6,4g/l

Restzucker: 1,4g/l

Extrakte: 21g/l

Lagerfähigkeit: 2-5 Jahre