DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

GRÖBNER

ST. MAGDALENER CLASSICO DOC 2024

SORTEN: Vernatsch 90 %
Lagrein 10 %

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

TRINKREIFE: 1 – 3 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 13,0 %

RESTZUCKER: 2,0 g/l

SÄURE: 5,0 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Nach einem regenreichen Frühjahr und einem verhaltenen Sommerstart brachte der August die ersehnte Wende: Sonnige und warme Tage begünstigten die Traubenreife und ließen frühe Sorten eine sehr gute Qualität erreichen. Die Ernte begann Ende August unter nahezu perfekten Bedingungen, begleitet von stabilen Wetterverhältnissen bis in den September hinein. Mit dem einsetzenden Regen im Herbst wurde die Lese später Rotweine durch herausfordernde Witterungsbedingungen anspruchsvoller. Dennoch brachte der Jahrgang spannende Weißweine und frühreife Rotweine von bemerkenswerter Qualität hervor.

LAGE

Die hügeligen Weinberge mit Südausrichtung liegen zwischen 300 und 450 m über dem Meeresspiegel in der klassischen St. Magdalener Gegend von Bozen. Die Böden sind reich an Porphyr und speichern die Wärme gut.

VINIFIZIERUNG

Die Trauben werden für 12 Tage bei 24 °C mazeriert, anschließend folgt der biologische Säureabbau und eine 6-monatige Lagerung im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Rubinrot
- fruchtbetonte Nase nach dunkler Kirsche, dezenter Mandel und Veilchen
- harmonisch mit samtigem Körper und feinen Tanninen

EMPFEHLUNG

Der Gröbner St. Magdalener harmoniert perfekt mit leichter mediterraner Küche sowie mit typischen Südtiroler Gerichten.