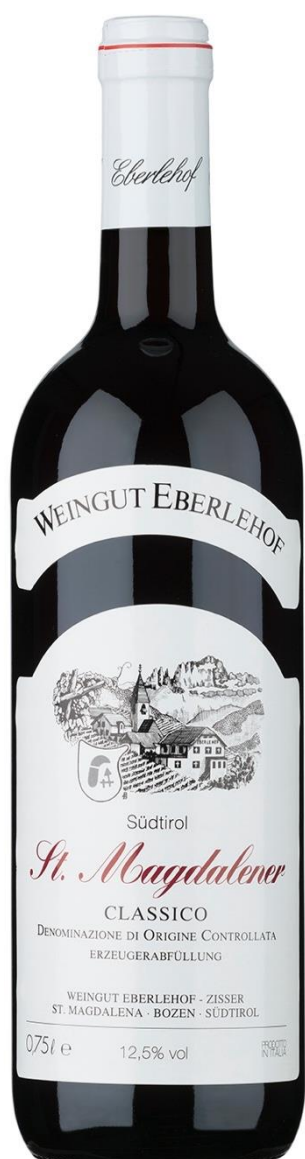




Südtirol DOC St. Magdalener Classico

Der klassische St. Magdalener, dem die Familie Zisser das Hauptaugenmerk in ihrem Rebsortiment schenkt, wird in Weinbergen mit teils alten und im gemischten Satz angelegten Rebstöcken angebaut. Die Trauben der Rebsorte Vernatsch mit seinen verschiedenen Spielarten und der Rebsorte Lagrein werden traditionell zusammen geerntet, vergoren und ausgebaut.



Rebsorte:	Vernatsch (93%) und Lagrein (7%)
Anbaugebiet:	Weinberge mit Moränenschuttböden in den besten Südlagen von St. Magdalena bei Bozen auf 300 m über dem Meeresspiegel
Erziehungsform:	Pergel
Weinbereitung:	Die Trauben werden Mitte September schonend geerntet und gerebelt. Die Maischegärung erfolgt kontrolliert imahltank bei einer Temperatur von 25 °C. Nach der Gärung kommt der neue Qualitätswein für einige Monate in Eichenfässer (15 bis 30 hl) zum Lagern.
Eigenschaften:	Farbe: rubinrot Geruch: leichte Veilchen- und Mandelnote, fruchtige Aromen nach roten Beeren und Kirschen Geschmack: eleganter Körper, trocken und würzig
Lagerfähigkeit:	5 bis 6 Jahre
Serviertemperatur:	14 bis 16 °C
Empfehlung:	Nudelgerichte, rotem Fleisch, Südtiroler Speck, Käse und zu jedem Festessen
Flaschengröße:	0,375 l und 0,75 l