

SÜDTIROLER ST. MAGDALENER DOC

Der kräftigste unter den Vernatschweinen; leuchtendes, kräftiges Rubinrot mit leichten Ziegeltönen in der Farbe; fruchtig und blumig, mit Duft von Kirschen und leichten Mandel- und Veilchentönen im Bukett. Samtig und harmonisch am Gaumen, mit einem feinem Abgang.



Produktionsgebiet:	St. Magdalena (Bozen)
Meereshöhe:	300 - 350 m
Bodenbeschaffenheit:	Wärmespeichernde Moränenböden und verwitterter Porphy
Ausrichtung:	Süd
Rebsorte:	90 % Vernatsch; 10 % Lagrein
Erziehungsform:	Pergel
Reben/ha:	3.500
Ertrag pro ha:	80 hl
Vinifikation:	Maischegärung für 5 Tage, anschließend Abschluss der Gärung und Reifung im Stahltank
Gärtemperatur:	max. 28° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	12° - 14° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Hasenrücken gebraten mit Himbeeressigjus
- Milchlamm mit Paprikagemüse
- Ossobuco

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	4,60 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,40 g/l
Restzucker:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT