

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 feine



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:	3500
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 2020

Alkoholgehalt:	12,50% vol
Säure:	5,00 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	25,10 g/l
Restzucker:	1,50 g/l

Jahgangsbericht 2020:

Nach einem schneereichen Winter begann der Austrieb verhältnismäßig früh. Dank des milden Wetters gab es aber keine Probleme mit Frühjahrsfrost. Der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite, die Temperaturen waren durchschnittlich, es gab keine extremen Wetterereignisse und die Niederschlagsmenge war ebenfalls mittel. Erntebeginn war am 14. September, 10 Tage früher als normalerweise. Der Spätsommer und der Herbst waren etwas niederschlagsreicher mit geringeren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht als üblich. Um trotzdem gesundes Traubenmaterial ernten zu können, wurden die Erntetermine etwas vorgezogen, bereits Mitte Oktober war die Lese abgeschlossen.

Entsprechend zeigen sich die Weine des aktuellen Jahrganges: feingliedrig, frisch und fruchtig mit moderatem Alkohol und ansprechender Säure, ähnlich dem Jahrgang 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**