

# 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:	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 2021

Alkoholgehalt:	12,50% vol.
Säure:	4,60 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	25,10 g/l
Restzucker:	1,50 g/l

## Jahgangsbericht 2021:

Das Jahr 2021 begann mit viel Schnee. Durch die kühlen Temperaturen im März und April trieben die ersten Reben erst Ende April aus, das Wachstum war durch die kühlen Temperaturen im Mai aber weiterhin gebremst. Somit begann die Blüte erst in der 2. Junihälfte und damit rund 2 Wochen später als im Durchschnitt. Der Juni und der Juli waren überdurchschnittlich feucht und warm, was uns in der Landwirtschaft vor große Herausforderungen stellte. Glücklicherweise war der Sommerausklang trocken und sonnig und auch im September gab es stabiles Hochdruckwetter und so konnte, rund 10 Tage später als üblich, am 26. September mit der Ernte begonnen. Kühle Nächte und warme Tage sorgten während der gesamten Lesezeit für durchwegs gesundes Traubenmaterial mit durchschnittlicher Gradation und überdurchschnittlichen Säurewerten.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**