

## 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 2019

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



vivat crescat floreat

KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA