

MALANDERS

ST. MAGDALENER DOC 2023

Lage: Kardaun

Meereshöhe: 350 m

Boden: tiefgründiger, sandiger Porphyrvwitterungsboden

Hangneigung: 30-40%

Erziehungsform: Pergel

Alter der Rebstöcke: 45-95 Jahre

Lese: Ende September

VINIFIZIERUNG

Sorte: 95% Vernatsch, 5% Lagrein.

Vinifikation: Mazeration für 12 Stunden, anschließende Vergärung im Edelstahltank mit Maischekontakt für 8-10 Tage.

Ausbau: Biologischer Säureabbau mit anschließender Lagerung im französischen Barriquefässern (Zweit-/Drittbelegung) bis April.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Farbe: Klares Rubinrot mit leicht violetten Reflexen

Duftnoten: Klare Wahrnehmung von Sauerkirsche und ein dezenter Duft nach roter Johannisbeere. Im ersten Moment erscheint ein leicht rauchiges Holz in der Nase, das sich sogleich in milde Mokka- und Zartbitterschokoladennoten bettet, bis hin zur Entwicklung eines angenehmen Bittermandeldufts mit milden Vanillenoten.

Geschmackserlebnis: Eine fruchtunterstützende Säure gibt dem Wein eine vorzügliche Frische und Trinkigkeit. Das bereits milde Tannin erinnert im Gaumen an eine 70% Zartbitterschokolade. Filigran und ehrlich präsentiert er sich im Trunk, mundfüllend, langanhaltend und weich im Abgang.

Speiseempfehlung: Dieser Wein passt hervorragend zur klassischen Südtiroler „Brettlmarende“, Speckgerichten und Carne Salada. Zu empfehlen auch in Kombination mit Wildgerichten so wie sommerlichen Nudelgerichten und Hartkäse.

Optimale Trinkreife: bis 2030

Serviertemperatur: 14-16 °C



ALKOHOL

13% Vol.

RESTZUCKER

1,9 g/l

SÄURE

4,5 g/l