

# MALANDERS

## ST. MAGDALENER DOC 2018

---

**Lage:** Kardaun

**Meereshöhe:** 350 m

**Boden:** tiefgründiger, sandiger Porphyerverwitterungsboden

**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 2025

**Serviertemperatur:** 10-12 °C



### ALKOHOL

13% Vol.

### RESTZUCKER

1,5 g/l

### SÄURE

4,3 g/l