



Südtirol D.O.C. St. Magdalener Classico

Der Glögglhügel, ein kleiner Moränenschutthügel, bietet eine einzigartige Lage für die Vernatschreben.

Rebsorten: 95% Groß-, Mitter- und Tschaggelevernatsch und ca. 5% Lagrein

Lage: Glögglhügel

Anbausystem: Pergel, integrierte Produktion

Vinifizierung: Entrappung und anschließende Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur mit einer Maischekontaktzeit von 10 Tagen

Ausbau: biologischer Säureabbau und

Lagerung im großen Eichenfass

Daten:

- Alkohol: 12,5 - 13% Vol.
- Gesamtsäure: 4,2 - 4,5 gr/l
- Restzucker: 1,5 - 2,5 gr/l

Charakteristik:

- Farbe: rubinrot
- Geruch: fruchtig und blumig mit Duft von Kirschen und Veilchen
- Geschmack: samtig, harmonisch, saftig, frisch, milde Säure, weiches Tannin, mit rundem feinem Abgang

Passend zu: verschiedene Vor- und Fleischspeisen, Federwild, Kaninchen, Lamm, kräftige Käsegerichte, Marende (Brotzeit)

Lagerfähigkeit: 2 - 3 Jahre

Serviertemperatur: 15 - 16°C

[Zurück](#)