

Messnerhof

Weingut · Azienda Vinicola · Winery

Südtiroler Sankt Magdalener classico DOC

Messnerhof

SÜDTIROLER
ST. MAGDALENER classico
Denominazione di Origine Controllata
2008

Erzeugerabfüllung
Imbottigliato all'origine:
Bernhard Pichler
St. Peter - Bozen - Italien
CONTIENE SOLFITI - ENTHÄLT SULFITE
ITALIA 750 ML e 13 % vol. L0309



Dieser St. Magdalener ist in St. Peter, im klassischen St. Magdalenergebiet gewachsen. Das Weingut befindet sich in einer steilen Hanglage und ist nach Südwesten ausgerichtet. Der hohe Mineralgehalt des Bodens verleiht dem Wein eine besondere Note und seine Langlebigkeit. Die Rebstöcke sind 78 Jahre alt und der Ertrag liegt bei ca. 7.500 kg/ha. Der Ausbau des Weines erfolgte teils in Edelstahlbehältern und teils im Holzfass.

Kategorie: Rotwein

Herkunft: Südtirol - Italien

Hersteller: Messnerhof Bernhard Pichler

Rebsorten: 95% Vernatsch + 5% Lagrein

Jahrgang: 2008

Inhalt: 0,75 l

Farbe: rubinrot

Duft: Himbeeren und rote Kirschen

Geschmack: füllig, weich, lang anhaltend

Alkoholgehalt: 13,0 % vol.

Säure: 4,7 g/l

Restzucker: 1,1 g/l

Trinktemperatur: 17°C

Lagerfähigkeit: bis 2011

Degustation: Dieser St. Magdalener besticht durch seinen angenehmen Duft nach Himbeere, der von vollreifen Trauben stammt. Im Geschmack ist er von großer Harmonie geprägt. Die gute Fülle wird von einem feinen Gerbstoff unterstützt der den Wein lang anhalten lässt.

Essen: Dieser Wein ist ein vielfältiger Essensbegleiter. Aufgrund seiner weichen Gerbstoffe lässt er sich von Brot und Speck über einfache Vorspeisen und Nudelgerichte bis hin zu Fleischspeisen kombinieren.

Der Jahrgang 2004 dieses Weines hat beim renommierten italienischen Weinführer „Vini Buoni d'Italia“ 4 Sterne erreicht.

Auszeichnung: Der Jahrgang 2005 wurde vom italienischen Weinführer Espresso als bester St. Magdalener des Jahrganges bewertet.

Der Jahrgang 2006 dieses Weines hat beim renommierten italienischen Weinführer „Vini Buoni d'Italia“ die höchste Auszeichnung in Form einer Krone bekommen.