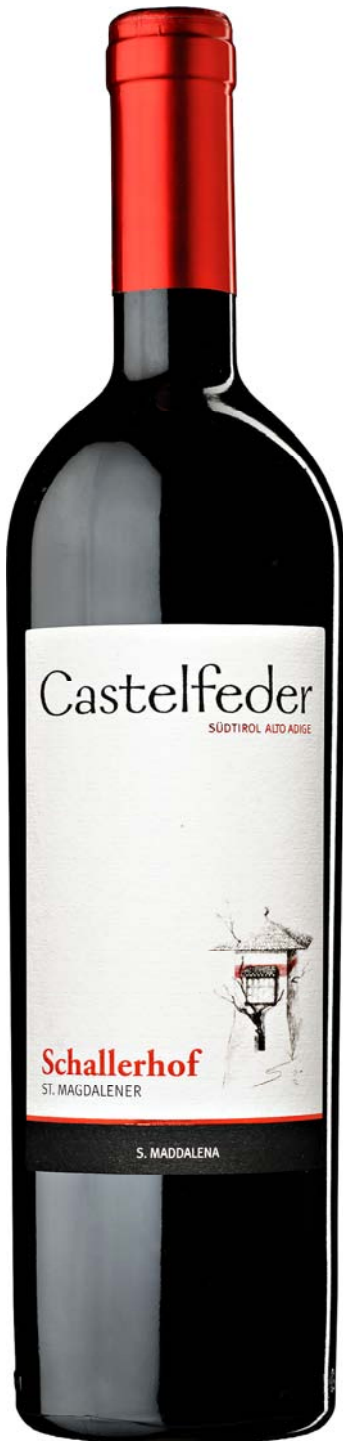


## ST. MAGDALENER „SCHALLERHOF“

ALTO ADIGE DOC



### SORTEN VERNATSCH - LAGREIN

**ANBAUGEBIET** Das Weindorf St. Magdalena oberhalb von Bozen gibt diesem für Südtirol sehr traditionsreichen Wein seinen Namen. An den sonnenverwöhnten Südhängen im Norden der Südtiroler Landeshauptstadt, gedeiht auf sandig-lockerem, gut durchlüfteten Boden diese besondere Rebsorte.

**ERZIEHUNGSFORM** Die traditionelle Pergel mit 3000-3500 Rebstöcken/ha. Die 10 % Lagrein sind ursprünglich bereits im Weinberg mit eingepflanzt. Der Tradition nach sollte jeder 10 Rebstock ein Lagrein sein.

**BODENBESCHAFFENHEIT** Sandige, gut durchlüftete Böden in den steilen Terrassen von St. Magdalena und Gries bei Bozen.

**ERTRAG** 75 hl/ha

**WEINBEREITUNG** Nach der Lese werden die Trauben mit großer Sorgfalt entrappt und die Maische für ca. 10 Tage bei einer Temperatur von 28-30° C vergoren. Während der Gärung wird der Most durch Umpumpen in Kontakt mit den Hülsen gehalten. Nach beendeter Gärung und biologischem Säureabbau (BSA) wird dieser Wein für 6-8 Monate im Edelstahltank gelagert.

**WEINBESCHREIBUNG** Dieser St. Magdalener ist aufgrund seines Lagreinanteils der kräftigste unserer Vernatschweine. Rubin- bis granatrote Farbe, blumiger Duft nach Veilchen und zarter Mandelton. Im Mund präsentiert sich dieser trockene Wein vollmundig und leicht würzig.

**SERVIERTEMPERATUR** 14°- 18°C

**LAGERFÄHIGKEIT** 2-3 Jahre

**WEINANALYSE**

Alkohol	12,5 % Vol.
Säure	4,8 g/l
Restzucker	2.5 g/l