

St. Magdalener CLASSICO

fein | fruchtig | filigran

Der St. Magdalener wurde lange Zeit unterschätzt. Davon, dass Weinkenner unser Weinbaugebiet hinter vorgehaltener Hand inzwischen als kleines Burgund bezeichnen, hätte er wohl niemals zu träumen gewagt!

Unseren ST. MAGDALENER CLASSICO zeichnete der Gambero Rosso 2009 als ersten St. Magdalener mit den begehrten „Drei Gläsern“ aus.



Rebsorten: 95 % Vernatsch und 5 % Lagrein im gemischten Satz;

Anbaugebiet: klassisches St. Magdalenergebiet, Bozen, Südtirol;

Höhe: 280 m

Alter der Reben: 30 bis 40 Jahre

Böden: Quarzporphyr und lehmhaltiger Moränenschutt

Erster Jahrgang: 1970

Erziehungssystem: Pergel

VINIFIZIERUNG

Lese per Hand; Gärung im Edelstahl und Ausbau für ca. 6 Monate im Edelstahl

WEINBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtendes Rubinrot

Geruch: duftet einladend nach roten Beeren. Der feine Kirsch-Mandel-Ton animiert zum ersten Schluck

Geschmack: Trotz seines saftig-strukturierten Charakters zeigt er sich am Gaumen geradlinig und schlank, mit Aromen von Hagebutte, Kirschen und Blutorange.

SPEISENEMPFEHLUNG

Begleiter verschiedenster Speisen der Südtiroler, der mediterranen und der asiatischen Küche

EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR: gekühlt, aber nicht kalt

AUSZEICHNUNGEN

2023

- "Faccino" + 95 Punkte DoctorWine
- Siegerwein Dolomiten-Vernatsch
- 3 rote Trauben Gault&Millau
- Berebene Gambero Rosso
- 92 Punkte Falstaff
- 94 Punkte Luca Maroni

2022

- Drei Gläser Gambero Rosso
- Drei Trauben Gault&Millau
- "Faccino" + 95 Punkte DoctorWine
- Espresso Luca Gardini
- 94 Luca Maroni + bester Vernatsch
- 92 Punkte Falstaff
- The WineHunter Award Rot

2021

- Berebene Gambero Rosso
- 92 Punkte Falstaff
- 93 Punkte Luca Maroni
- The WineHunter Award Rot