



St. Magdalener

100

Fruchtig, elegant, strukturiert

Sorte: 100% Vernatsch

Erziehungsfom: Pergel

Anbauzone: klassisches St. Magdalener Gebiet, direkt am sonnenverwöhnten, steilen südost-Hang des St. Magdalener Hügels bei Bozen auf 320 m Mh

Ertrag: ca. 5.000 Flaschen pro Hektar

Alkoholgehalt: 13% vol

Unser St. Magdalener **100** wächst auf einer kargen, sandigen Gletschermoräne, die sich leicht erwärmt. An den Vormittagen weht gerne ein kühler Nordwind aus dem Eisacktal, am Nachmittag hingegen ein warmer Südwind aus dem Südtiroler Unterland. Die Rebstöcke sind 100 Jahre alt, daher auch der Name, und weshalb wir nur wenige Trauben auf den Stöcken reifen lassen. Sie entwickeln dadurch einen konzentrierten Geschmack. Auch die Beerenschale wird hier robuster, was später zu einem höheren Gerbstoffgehalt und somit Struktur im Wein führt.

Die Trauben von den 100 Jahre alten Rebstöcken ergeben einen ziegelroten Wein, der eine deutlich ausgeprägte Struktur hat und doch nicht an Frische und Eleganz verliert. Das Traubenmaterial wird im Edelstahltank vergoren. Der Wein lagert nach dem biologischen Säureabbau für ca. 6 Monate im Stahltank, bevor er in die Flasche kommt.

Der St. Magdalener 100 passt hervorragend zu verschiedenen Vorspeisen, besonders gut zu typisch Südtirolerischen, wie etwa zu Schlutzkrapfen, Spinat- oder Käseknödel. Auch die Brettlmarende mit Speck und Käse rundet er hervorragend ab. Außerdem passt er zu leichten Fleischgerichten, Fisch und Pizza. Die optimale Trinktemperatur liegt bei 12-14°C, wobei wir empfehlen, ihn besonders im Sommer kühl zu trinken.

Katharina Martini - Tenuta Sonnleiten
Via Rivellone 4 - 39100 Bolzano
T +39 333 6460236
info@sonnleiten.it - www.sonnleiten.it

Katharina Martini
WEINGUT SONNLEITEN

