



# Südtirol St. Magdalener DOC 2010

EISACKTALER KELLEREI

Leitach 50, 39043 Klausen · Südtirol/Italien

T +39 0472 847 553 – F +39 0472 847521

info@eisacktalerkellerei.it – www.eisacktalerkellerei.it

Die Gegend um St. Magdalena ist eines der typischen Südtiroler Vernatsch–Anbaugebiete, bringt aber auch kraftvolle und ausdrucksstarke Lagreinweine hervor. Der St. Magdalener wird nach der althergebrachten Methode aus einem Mischsatz von etwa 90% Vernatsch und 10% Lagrein vinifiziert, wobei der Vernatsch für die fruchtige, unkomplizierte Frische und der Lagreinanteil für den vollen und runden Körper sorgt.

REBSORTE 90% Vernatsch, 10% Lagrein

ANBAUFORM Pergel

DURCHSCHNITTSERTRAG 120 dz/ha

ALKOHOL 12,5% vol

SÄURE 4,3 g/l

ZUCKERFREIER EXTRAKT 23,4 g/l

RESTZUCKER 2,8 g/l

JÄHRLICHE DURCHSCHNITTSABFÜLLUNG 15.000 Flaschen

LAGERFÄHIGKEIT 3–4 Jahre

ANBAUGEBIET St. Magdalena, St. Justina

und Leitach, oberhalb von Bozen

HÖHENLAGEN 250–400 m

ERNTE Ende September; Handlese

CHARAKTERISTIK fruchtiger, runder Rotwein

FARBE rubinrot

GERUCH blumig, leicht nach Veilchen und Mandeln

GESCHMACK samtig, vollmundig

SERVIERTEMPERATUR 15–17 °C

EMPFIEHLT SICH ZU einer guten Marende, diversen

Vorspeisen, Fleischgerichten, Käsegerichten