



# St. Magdalener

**Herkunft:** Obermoser, Hörtenberg und Bichl in St. Magdalena. 100% im Hof-Besitz und selbst bearbeitet.

**Terroir:** vorwiegend Moränenablagerungen, teils Bozner Porphy

**Ausrichtung:** vorwiegend Südhänge

**Höhe:** 310-540 m ü.d.M.

**Fläche:** 16.000 m<sup>2</sup>

**Rote Rebsorten:** Autochthoner Vernatsch in seinen Spielarten mit seit Jahrzehnten selektionierten Klonen. An die 5 % Lagrein im gemischten Satz.

**Anbausystem:** Pergel

**Alter der Reben:** 5-50 Jahre

**Trauben:** von Hand ausgelesen, meist Anfang Oktober

**Kelterung:** Vergärung auf den Schalen über 8-10 Tage. Biologischer Säureabbau und Ausbau in großen Eichenholzfässern über 6-10 Monate.

**Daten:** Trocken. Alkohol 12,5-13,5 %.

**Abfüllung:** nach 6 bis 11 Monaten in 12.000-15.000 Flaschen.

**Klassifizierung:** Südtirol St. Magdalener D.O.C. Classico

**Qualitätsprüfung:** Handelskammer Bozen (Anbaufläche, Erntemenge, Analysewerte, Sensorische Bewertung, Abfüllung)

"Classico" bezeichnet die Produktion des ältesten Anbaugesbietes mit besonders warmem Klima. Der rubinrote Wein hat in der Nase Ansätze von Sauerkirschen, roten Beeren und Veilchen; äußert sich im Trunk jugendlich, ausgewogen und frisch. Die harmonischen Tannine und ein leichter Bittermandelton kennzeichnen den Abgang.

**Serviertemperatur:** 12-15° C

**Empfohlene Trinkreife:** 1 bis 4 Jahre, gute Jahrgänge auch nach vielen Jahren noch sehr interessant

**Empfohlen zu:** Pasta mit Fleischsugo, Rotem und hellem Fleisch (gebraten oder gegrillt), Kaninchen, leicht würzigem Käse, Tiroler Brotzeit mit Speck und Wurstwaren.

## Unser Klassiker und Liebling

*"Unser Traditionswein überrascht uns immer wieder. Wunderbar ist in guten Jahrgängen die harmonische Ausgewogenheit. Wichtig ist dabei das richtige Verhältnis der verschiedenen Vernatschspielarten. Wir versuchen diesem einmaligen Wein den Stellenwert zu geben, den er sich verdient."*

Heinrich Rottensteiner

# St. Magdalener

**Origine:** Obermoser, Hörtenberg e Bichl in S. Maddalena. 100% di proprietà del maso e lavorato in proprio.

**Terreno:** prevalentemente morenico, in parte porfido Bolzanino

**Esposizione:** prevalentemente colline esposte a sud

**Altezza:** 310-540 m s.l.m.

**Superficie:** 16.000 m<sup>2</sup>

**Vitigni Rossi:** Schiava autoctona nelle sue differenti varietà con cloni selezionati in decenni. Circa il 5 % di Lagrein nelle stesse vigne.

**Sistema di allevamento:** Pergola

**Età delle viti:** 5-50 anni

**Uve:** raccolte e selezionate a mano, di solito a inizio ottobre

**Vinificazione:** fermentazione sulle vinacce per 8-10 giorni.

Fermentazione malolattica e maturazione in botti di rovere per 6-10 mesi.

**Dati:** secco. 12,5-13,5 % alcol.

**Imbottigliamento:** dopo 6 fino a 11 mesi in 12000-15000 bottiglie.

**Classificazione:** Alto Adige S. Maddalena D.O.C. Classico

**Controllo qualità:** Camera di Commercio Bolzano (superficie vitata, quantità raccolta, valori analitici, valutazione sensoriale, imbottigliamento)

"Classico" denomina la produzione dai più antichi siti di coltivazione, esposti ad un clima particolarmente mite. All'olfatto il vino ha sentori di amarene, frutti di bosco e violette; è di beva facile, equilibrata e fresca. Vino di tannicità armonica e con tipiche sfumature di mandorla amara di retrogusto.

**Temperatura di servizio:** 12-15° C

**Bevibilità ottimale:** 1 a 4 anni, annate buone anche dopo molti anni ancora molto interessanti

**Abbinamenti:** primi piatti di pasta ai sughi di carne, carni rosse e bianche (arrosto o grigliate), coniglio, formaggi erborinati leggeri e merenda tirolese con speck e salumi.

## Il nostro classico preferito

*"Questo vino riesce sempre a sorprenderci. Nelle annate buone il suo equilibrio armonico è stupefacente. A questo scopo è determinante la giusta proporzione tra le diverse varietà di Schiava. Cerchiamo di attribuire a questo vino unico nel suo genere l'importanza che merita."*

Heinrich Rottensteiner

Weingut • Azienda Vitivinicola • Wine Estate

**OBERMOSER** des Rottensteiner Thomas

Erzeugerabfüllungen • Imbottigliati all'origine • Estate Bottling

Untermagdalena 35 • 39100 Bozen/Bolzano BZ • Südtirol/Alto Adige • Italy

T +39 0471 973549 • M +39 335 6887019

info@obermoser.wine • www.obermoser.wine