

St. Magdalener classico Doc 2014

Alkohol: 13,5%vol
Gesamtsäure: 4,7 g/l
Sorten: 95% Vernatsch + 5% Lagrein
Erziehungsform: Pergel
Anbauzone: klassische St. Magdalenerzone



Ein attraktiver Wein mit viel Charme

Der St. Magdalener vom Pfannenstielhof ist ein frischer, fruchtiger, angenehmer und sehr zugänglicher Wein, der aber trotzdem komplex, saftig, vollmundig und feinwürzig ist. Er wird als traditionsreicher Wein und als einheimische Spezialität, als geselliger und bekömmlicher Essensbegleiter geschätzt.

Hannes und Margareth Pfeifer: „Wir lieben ihn, weil er so gut in unsere Landschaft und zu unserer ländlichen Lebensart passt, gerade deshalb hat er einen Stammplatz in unserem Alltag.“

Unsere Böden sind einzigartig – unsere Weine auch

Der Pfannenstielhof wurde 1561 erstmals urkundlich erwähnt und ist seit fast 200 Jahren im Besitz der Familie Pfeifer.

Der St. Magdalener wächst im klassischen St. Magdalener-Anbaugebiet direkt oberhalb des Pfannenstielhofes auf gut durchlüfteten, wärmespeichernden Moränenschutt-Böden aus Porphyr- und Dolomitenmaterial. Die Vernatschtrauben wachsen als gemischter Satz mit ca. 5% Lagrein traditionell auf Pergeln und werden gemeinsam geerntet und vergoren.

Fam. Pfeifer: „Wir sind mit den Böden, auf denen unsere Reben wachsen, besonders verbunden und wollen daraus – gelenkt von unseren Händen - das Beste machen. Wir produzieren Qualitätsweine, die durch ihre Authentizität und Individualität überzeugen.“

Verarbeitung

Naturnaher, integrierter Anbau. Dazu gehört auch die sorgfältige Handarbeit, sei es beim Winterschnitt, beim Entlauben, bei der Ertragsreduzierung oder beim Ernten der Trauben. Nach der Lese werden die Trauben mit großer Sorgfalt entrappt, die Maischegärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank für ca. 10 Tage. Nach dem biologischen Säureabbau wird der Wein im Stahltank gelagert.

Jahrgang 2014

Das Jahr 2014 war eine besondere Herausforderung für jeden Weinbauern.

Ein milder Winter und hohe Temperaturen im Frühjahr brachten einen enorm frühem Austrieb wie seit langem nicht mehr und frühe Blüte mit sich. Darauf folgte ein regnerischer und kühler Witterungsverlauf und förderte somit ein sehr starkes Wachstum im Weinberg. Deshalb haben wir im letzten Sommer – so wie auch in den anderen Jahren – sehr viel Zeit damit verbracht, jene Blätter zu entfernen, die die Trauben zu sehr beschatteten. Einerseits damit das Sonnenlicht direkt zur Traube gelangt und andererseits damit die Trauben nach eventuellem Regen rasch abtrocknen und somit keine Fäulnis entstehen kann. Diesbezüglich profitieren wir sehr von unserer äußerst guten und windigen Lage.

Die Kirschessigfliege verursachte in unseren Weinbergen auch keine Schäden.

Da die Trauben einwandfrei gesund waren, konnten sie auch noch vom schönen Herbstwetter profitieren.

Und so wurde unser Einsatz und die intensive Arbeit mit gesunden, aromatischen Trauben mit reifen, dicken Schalen belohnt.

Gerade in so schwierigen herausfordernden Jahren kommt es auf die Wahl der richtigen Rebsorten am jeweiligen Standort, die Güte der Lagen und der Böden, auf präzise und zeitgerechte Handarbeit im Weinberg und auf saubere handwerkliche Kellerarbeit an.

„Wir freuen uns über saubere, frische Weine mit viel Geschmack, Frucht und Eleganz.“

