



St. Magdalener classico Doc 2013

Alkohol: 13,5%vol
Gesamtsäure: 4,4 g/l
Sorten: 95% Vernatsch + 5% Lagrein
Erziehungsform: Pergel
Anbauzone: klassisches St. Magdalener-Anbaugebiet



Jahrgang 2013

Das kühle und niederschlagsreiche Frühjahr bremste den Austrieb der Reben ein und der Blühbeginn sowie Vegetationsverlauf verspätete sich im Vergleich zu den vergangenen Jahren. Juli und August waren überdurchschnittlich warm und trocken. Das sonnige äußerst günstige Herbstwetter mit großen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht hat die Reife optimal gefördert. Die Trauben waren kerngesund und kompakt, gelesen wurde während der Schönwetterperiode Mitte Oktober.

„Wir freuen uns auf einen spannenden Jahrgang mit vielversprechenden, fruchtigen Weinen.“

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 Porphy- 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.