

St. Magdalener classico Doc 2012

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. Wir schätzen den St. Magdalener als traditionsreichen Wein und als einheimische Spezialität, als geselligen und bekömmlichen Essensbegleiter. 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. 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.

Der St. Magdalener wächst im klassischen St. Magdalener-Anbaugebiet direkt oberhalb des Pfannenstielhofes auf gut durchlüfteten, wärmespeichernden Moränenschutt-Böden aus Porphyr- und Dolomitenmaterial.

Unsere Vernatsch wachsen traditionell auf Pergeln, wobei die ca. 5% Lagrein bereits im Weinberg mit eingepflanzt sind und gemeinsam geerntet und vergoren werden.

Jahrgang 2012

Nach sehr trockenen Wintermonaten begann der Austrieb der Reben im warmen März sehr früh, das Wachstum der Vegetation wurde jedoch während der Blütezeit durch kühles Wetter eingebremst und der Vorsprung kompensiert. Der Sommer verlief ebenfalls wechselhaft.

Im Weinanbau war 2012 sicherlich kein einfaches Jahr, durch große Aufmerksamkeit konnten wir der Entstehung von Pilzkrankheiten jedoch vorbeugen.

Aufgrund der hohen Temperaturen im August schritt die Reifeentwicklung sehr gut voran. Trotz der etwas instabilen Wetterlage in den letzten Septembertagen, die den Reifeverlauf etwas einbremste, konnten wir in unseren optimalen Lagen gesunde Trauben mit ausgezeichneter physiologischer Reife ernten.

Verarbeitung

Wir betreiben naturnahen, integrierten 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.

Alkohol: 13%vol,

Gesamtsäure: 4,4 g/l

Anbauzone: klassisches St. Magdalener-Anbaugebiet

Sorten: 95% Vernatsch + 5% Lagrein

Erziehungsform: Pergel

