

St. Magdalener classico Doc 2015

Alkohol: 14%vol

Gesamtsäure: 4,4 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.

Unsere Böden sind einzigartig – unsere Weine auch

Der Pfannenstielhof wurde 1561 erstmals urkundlich erwähnt und ist seit 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.

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 2015

Nach einem ausgesprochen milden und trockenen Winter schritt das Wachstum der Reben gut voran und Mitte Mai blühten die ersten Gescheine. Juni, Juli und August waren extrem trocken und heiß mit Tropennächten und Rekordtemperaturen. Aufgrund gezielter Bewässerung konnten wir in dieser Phase Trockenstress für die Reben verhindern und den Reifeprozess positiv beeinflussen. Die kühlen Nächte im September förderten die Aromareife in den Weintrauben sehr.

2015 war somit ein außergewöhnliches Jahr und ein hervorragender Weinjahrgang. Wir wimmten („Wimmen“ = Weinlese) kerngesunde, reife, aromatische Trauben mit schöner, fester Schale. Diese verarbeiteten wir zu harmonischen, sortentypischen Weinen mit wunderbarer Farbe, intensiver, ausgeprägter Frucht, reifen, samtigen, hochwertigen Tanninen und angenehmer Struktur und Eleganz.

