



PFANNENSTIELHOF
JOHANNES PFEIFER
pfannenstielhof.it

Johannes Pfeifer:
„ANNVER ist für mich Beweis dafür, dass St. Magdalener Raffinesse, Langlebigkeit und Potential hat.“

Hommage an die Töchter ANNa und VERonika.

Ein St. Magdalener mit **Finesse, Eleganz und Spannung.**

Traditionsreich und dennoch mit Zeitgeist;
Trendiger Speisenbegleiter zu alpinen und mediterranen Gerichten.

Leuchtendes, intensives Granatrot.
Frische, intensive Frucht, florale Aromatik, herzhaft Würze.

Feine Harmonie zwischen ausgeprägter Frucht, milder Säure, seidigem Tannin.
Sehr ausgewogen, komplex und strukturiert.
Weicher Abgang mit viel Nachhall.

Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau in Stahl;
Lagerung im **Stahltank für 18 Monate; 5 Monate Flaschenreife.**

Klassisches St. Magdalener Anbaugebiet in Bozen, 280 m.
Alte Reben auf Pergel; späte Lese; natur-naher, integrierter Anbau;
95% Vernatsch und 5% Lagrein als **gemischter Satz.**

Gut durchlüfteter, wärmespeichernder Moränenschuttboden aus Porphy- und Dolomitenmaterial.

2017: trockener, kalter Winter; außergewöhnlich mildes, warmes Frühjahr; keine Schäden durch Kälteeinbruch im April; viel Sonne und wenig Niederschlag im Sommer; regenreicher August; schönes Herbstwetter.
Einwandfrei gesunde Trauben, späte Lese, vollreife Beeren.

Alkohol 14 %vol
Säure 4,6 g/l

