

St. Magdalener Häuslergut

Wein



Weinname	St. Magdalener Häuslergut
Bezeichnung	Südtiroler DOC
Qualitätslinie	Klassik
Rebsorten	90% Vernatsch 10% Lagrein
Herkunftsgebiet	Unterplatten / Ritten
Anbauweise	Pergel
Wimmen	Manuell
Vinifizierung	Gärung im Stahlfass und Ausbau in alten Holzfässern

Weinbeschreibung und Informationen

Der **St. Magdalener** verdankt seinen Namen dem traditionsreichen Weinbaugebiet St. Magdalena oberhalb von Bozen. Er wird aus den beiden heimischen Südtiroler Rebsorten **Vernatsch und Lagrein** gekeltert. Der Lagrein verleiht ihm zusätzliche Farbe, Struktur und Ausdruck. Die Trauben für unseren **St. Magdalener Häuslergut** wachsen in unseren Weinbergen in **Unterplatten am Ritten**, wo sonnige Tage und kühlere Nächte für Frische und eine feine Aromatik sorgen. Im Glas zeigt er sich in leuchtendem Rubinrot. In der Nase entfalten sich feine Noten von Mandeln, Veilchen und roter Frucht. Am Gaumen präsentiert er sich weich und harmonisch, mit einem angenehm runden Körper und feiner Frische. **Ein klassischer St. Magdalener mit Eleganz und viel Trinkfreude.**

Speiseempfehlungen

Unser **St. Magdalener Häuslergut** ist ein vielseitiger Speisenbegleiter. Er harmoniert besonders gut mit Vorspeisen aller Art und hellem Fleisch und ist ein klassischer Begleiter zur Südtiroler Marende mit Speck, Wurst und Käse.

Ideale Serviertemperatur: 18 °C.