Alkohol: 13 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,9 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Klassische Schwefelung
Dekantieren: 1
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,65

0,75l
IAR24301

# St. Magdalener Classico

## Gojer Glögglhof

Sankt Magdalener. Einst neben dem legendären »Kalterer See« der berühmteste Rotwein Südtirols. Dann verschwand er in der Versenkung, galt als altmodisch und uncool, als zu leicht, zu regional für den modernen Globalgeschmack. Seine wesentliche Rebsorte, Vernatsch, wurde von den Offiziellen des Südtiroler Weines offiziell verdammt, weil sie als nicht mehr zeitgemäß galt.

Dann kam die Globalisierung und plötzlich sind Weine wie Franz und Florian Gojers »Sankt Magdalener Classico« wieder gefragt. Sie keltern ihn aus 95% Groß-, Mitter- und Tschaggele-Vernatsch sowie 5% Lagrein zu einem stilsicher inszenierten Wein, der von den Moden dieser Welt völlig unberührt ist. Selbstbewußter Vernatsch, delikat, weich und sanft schmilzt er auf der Zunge ab. Seine Gerbstoffe sind sensibel extrahiert, im Rückgrat authentisch spröde, dadurch belebend frisch, feinkörnig und fruchtig im Griff, mild und überraschend weich in der Säure. Duftet nach roten und blauen Beeren und Gewürzen und scheint sich in seiner Originalität und Eigenart den Zeitläuften zu entziehen. Zart rubinrot seine Farbe, Kirschen, Veilchen, Gewürznelken und Kardamom säumen den Weg, präzise agiert er im Zug auf der Zunge. Ein Rotwein, der nach deftiger Kost lechzt. Ran an den Speck!

K&U
www.weinhalle.de