



St. Magdalener classico

DOC 2014 -2016 *Alte Rebe*

“Morgenstund hat Gold im Mund!“ ist der Leitfaden für unseren **klassischen St. Magdalener**.

Auf den nach **Süd-Osten** ausgerichteten Hängen des sonnigen St. Magdalenerhügels gewachsen, verleiht ihm der humusreiche, sandig-lehmige Boden seinen einzigartigen Geschmack.

Die **Edel-, Tschaggele-, Mitter- und Groß-Vernatschtrauben** unserer **60 -80 jährigen Reben** ergeben einen Wein von **höchster Qualität** und Reife, sowie besonderer Mineralität und Farbe. Dies ergibt, neben dem **vollmundigeren Körper**, eine gesteigerte Lagerfähigkeit des Weines.

Der **Lagrein-Anteil** (ca. 10%) intensiviert den Magdalener in seinem Körper und seiner Eleganz.

Daran erkennt man unseren Wein auch wieder: An der **intensiv rubinroten Farbe!** Sein **fruchtig-frischer** Geschmack erinnert an **sonnengereifte Kirschen und Pflaumen**, die in der Nase von einem Hauch von **Rosen und Veilchen** begleitet werden.

Im Mund gibt er seinen runden aber komplexen Körper frei: **Sinnlich und temperamentvoll** erfreut er mit einer angenehm milden Säurestruktur und feinen Tanninen.

Wir empfehlen ihn zu **Fleisch- und Wildgerichten**, zu geräuchertem Käse oder Speck, sowie zu vegetarischer Küche.

Empfohlene Serviertemperatur: 12-18°C