

Weingut

Erbhof Pitsch am Bach

Weinbrief Südtiroler St. Magdalener classico Doc 2019

Der anspruchsvolle Klassiker

Anbauggebiet: an den Südhängen des St. Magdalenergebietes auf mager trockenen Porphyverwitterungsböden mit leichtem Lehm- und hohem Skelettanteil sowie gutem Humusanteil; Meereshöhe 350 m, Hangneigung von 30 – 80 %.

Erziehungsform und Anbau: Pergel und Spalier in Querterrassierung; wir praktizieren eine nachhaltige Bewirtschaftung und orientieren uns so weit als möglich an den Grundsätzen der biologischen Landwirtschaft. Alter der Rebstöcke 21 Jahre.

Kelterung und Ausbau: die handgelesenen Vernatschtrauben werden entstielt und beenden nach einer kühlen 8 tägigen Maischegärung (20 – 26 °C) innerhalb von ca. 10 Tagen den Zuckerabbau ohne die Trester. Auch die weitere Veredelung und Reifung erfolgt im Stahltank, wobei wir uns bewusst einfacher Kellertechniken bedienen (Belüftung, Sedimentation, Wärme- und Kälteeinsatz, Filtration), um die Eigenheit der Lage und des Jahrgangs unverfälscht beizubehalten. Abfüllung ca. 10 Monate nach der Ernte.

Wein: sein leuchtendes Rubinrot stimmt uns auf das zartblumige Veilchenbukett, sowie die fruchtigen Kirsch- und Himbeeraromen ein. Im Gaumen zeigt er sich mittelkräftig mit seidigen Gerbstoffen, und angenehmer Marzipannote und schenkt uns im Abgang das typische leichte Bittermandelaroma.

Erntemenge und analytische Eckdaten:

100 dt/ha, Restzucker 0,3 g/l, Alkohol 13,5 %Vol., Gesamtsäure 4,6 g/l
Verschluss mit Naturkork.
Erzeugerabfüllung.

Speisebegleitung: passt generell zu den meisten Vor- und Hauptspeisen, Speck, Wurstwaren, Käse und traditioneller Südtiroler Hausmannskost; Serviertemperatur 16 – 18 °C

Allergenhinweis: enthält Sulfite.

WEINGUT

ERBHOF PITSCH AM BACH

des PAUL SCHWEIGKOFLER

ST. JUSTINASTR. 10

I – 39100 BOZEN/SÜDTIROL/ITALIEN

TEL.: +39 / 0471 973004 Mobil.: +39 / 331 102 64 78 weinverkauf@pitsch-am-bach.it www.pitsch-am-bach.it

