

Weingut Erbhof Pitsch am Bach

Weinbrief Südtiroler St. Magdalener Classico DOC 2020

Der anspruchsvolle Klassiker

Anbaugebiet:

An den Südhängen des St. Magdalenergebietes auf mager trockenen Porphyrverwitterungsböden 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 Vernatsch Trauben 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 Sorte, 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 seidenen 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. JUSTINASTRASSE 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