



Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

St. Magdalener 2017



Analytische Daten

- Alkoholgehalt: 13,0 %vol.
- Restzucker: 1,6 g/l
- Gesamtsäure: 4,7
- Säure: --
- PH-Wert: --
- SO₂: --
- Freier Schwefel: --

Auszeichnungen

ViniBuoni d'Italia

"Einst spielte der St. Magdalener, eine traditionelle Cuvée aus den beiden autochthonen Rebsorten Vernatsch und Lagrein, nicht nur eine sehr wichtige Rolle im Südtiroler Weinbau sondern zählt zu den bekanntesten italienischen Rotweinen. Aber auch heute hat dieser fein fruchtige und charakteristisch-stilvolle Rotwein, der nach dem Anbaugebiet um das Weindorf St. Magdalena benannt ist, viele Liebhaber und wird von so manchem Genießer derzeit neu entdeckt."
Rudi Kofler

Wein

- Name: St. Magdalener
- DOC Bezeichnung: Südtiroler
- Sorte: 85% Vernatsch, 15% Lagrein
- Geschichte: erster Jahrgang 1965
- Jahrgang: 2017
- Gesamtproduktion: 33,000
- Ertrag: 63 hl/ha
- Qualitätslinie: Klassische Weine



Produktionszone

- Staat: Südtiroler St. Magdalener DOC
- Herkunftsgebiet: Bozen
- Höhenmeter: 250 - 900 m
- Neigung: 5 - 70 %
- Ausrichtung: Süd - Südwest

Weinbeschreibung

- Farbe: kräftige rubinrote Färbung
- Geruch: Mit einer klaren vordergründigen Frucht nach schwarzen Holunderbeeren und Kirschen abgerundet durch ein Bittermandelaroma und eine Nuance von Veilchen überzeugt der St. Magdalener in der Nase.
- Geschmack: Ebenso fruchtbetont am Gaumen aber gleichzeitig weich und elegant hat dieser Rotwein auch durch seine ausgewogene Säurestruktur und den niedrigen Gerbstoffgehalt – die Einzigartigkeit der der Tannin armen Sorte Vernatsch – ansprechendes Format.

Speisenempfehlung

klassisch Südtirolerisch zu einem Räucherteller mit Speck und Bündnerfleisch aber auch Carne salada vom Hirsch mit eingelegten Pilzen und Frischkäsemousse oder saurem Rindfleisch; ebenfalls interessant zu Bandnudeln mit Salsiccia oder gekochtem Tafelspitz mit salsa verde und Petersilienkartoffeln

Detaillierte Speisenempfehlung

--

Lagerungstipps

- Lagerungstipps: kühle Lagerung bei konstanter Temperatur, hoher Luftfeuchtigkeit, guter Belüftung und mit möglichst wenig Lichteinfluss
- Kellertemperatur: 10 - 15 °C
- Empfohlene Trinkreife: 1 Jahre
- Serviertemperatur: 12 - 14 °C
- Empfohlene Glasform: Bordeauxglas





Kellerei
Cantina **Terlan**

Tradition

St. Magdalener 2017



Jahrgang: 2017

Das Weinjahr 2017 wird uns des Längeren in Erinnerung bleiben. Es begann mit einem außergewöhnlich trockenen Winter, welcher vereinzelt zu starken Winterschäden führte. Ein sehr mildes Frühjahr bedingte einen verfrühten Austrieb der Reben, welcher in einigen Lagen bereits Ende März zu beobachten war, und rasch voranschritt. In der Folge richtete die Frostnacht vom 20. auf den 21. April in den Tallagen und den tiefen Hanglagen empfindliche Frostschäden an. Die Witterung während der Reblüte war in allen Lagen von durchwegs schönem Wetter geprägt. Bereits ab diesem Zeitpunkt konnte man auf ein frühes Weinjahr schließen. Die Sommermonate waren von sehr vielen Sonnenstunden und relativ geringen Niederschlägen geprägt. Erst im August kam es zu teilweise größeren Niederschlägen. Am 22. August wurde mit der Ernte in den frühesten Lagen begonnen. Durch das zum Teil un stabile Lesewetter, mit immer wieder kleineren Niederschlägen, musste die Ernte unterbrochen und hinausgezögert werden. Somit war die Lese phase für die Winzer fordernd und anspruchsvoll. Insgesamt kann man von einem mengenmäßig sehr kleinen Jahrgang jedoch mit guter Weinqualität sprechen.



Erntebeginn
22 August 2017



Niederschlag
759,5 mm



Sonnenstunden
2180



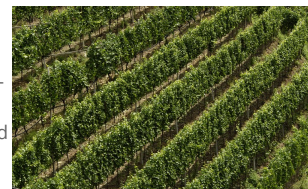
Temperatur
12,2 °C

Vinifizierung

- Beschreibung: Lese und Traubenselektion per Hand; Entrappung der Trauben und anschließend langsame Maischevergärung bei kontrollierter Temperatur und schonender Maischebewegung im Edelstahltank; biologischer Säureabbau und Reife für 7-10 Monate im großen Holzfass; Assemblage einen Monat vor der Flaschenfüllung.

Boden

Mit zu den bekanntesten Weinlagen Südtirols gehören seit frühester Zeit die Hügel- und Steillagen des St. Magdalener-Gebietes nördlich von Bozen. Von den gut durchlüfteten, leicht erwärmbaren Moränenschuttböden aus Porphy- und Dolomitgestein stammt der gleichnamige Vernatschwein.





Kellerei
Cantina **Terlan**

Weitere Jahrgänge

2017
2016
2015
2014
2013
2012
2011

Klima

Die hoch aufragenden Gipfel der Alpen schützen Südtirol im Norden vor rauen atlantischen Nordströmungen, vom Süden ist das Land von mediterranen Einflüssen geprägt. Dadurch ergeben sich große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht, die für elegante Reife sorgen.

Auch gen Süden erfüllen Berggruppen wie die Adamello eine Schutzfunktion. Deshalb beträgt die jährliche Niederschlagsmenge im Vergleich zum südlichen Alpenvorland nur etwa ein Drittel und die Besonnungsintensität ist höher. Diese klimatischen Bedingungen erinnern an Weinbaugebiete wie das schweizerische Wallis.

Wenn die Sonne an einem der 300 Sonnentage hinter den östlichen Bergen Terlans auftaucht, steht sie schon hoch am Himmel. Das liegt daran, dass das Weingebiet süd- bis südwestlich ausgerichtet ist. Die direkte Sonneneinstrahlung ist aufgrund der geringeren Dichte der Atmosphäre höher, die diffuse Strahlung zugleich geringer. Das erhöht den Unterscheid zwischen sonn- und schattenseitigen Hängen.

Mikroklima in Terlan

Kontinentales Klima (Cfa nach Köppen-Geiger)

Sonnenstunden: ø 2135/Jahr

Höchsttemperaturen: 38,2 °C

Mittlere Temperaturen: 12,9 °C

Tiefsttemperaturen: -10,7°C

Niederschlagsmenge: ø 558 mm/Jahr

Mittlere Globalstrahlung: 150,1 W/m²

Winde:

- Nordföhn: kühler, trockener Fallwind

- Ora: Talwindssystem von Süden, aus der Poebene in die Täler gesaugte Luft