



ROTTENSTEINER

Südtiroler St. Magdalener DOC Premstallerhof

Erzeuger: Weinkellerei Hans Rottensteiner

Herkunft: Südtirol
DOC-Anbaugebiet Südtirol
Ortschaften Branzoll und Frangart,
sowie Sand und Unterinn

Rebsorten: 95% Vernatsch
5% Lagrein

Ausbau/Reife: Der Wein wird im Stahl bei 25°C vergoren und anschließend teilweise im Holzfass ausgebaut.

Eigenschaften: Dunkles Rubinrot.
Feines Aroma nach Veilchen und Kirsche, voller Geschmack mit weichen Gerbstoffen, das alles in einer erstaunlichen Länge – der „Premstallerhof“ ist ein Wein, der nicht nur Vernatschfreunde begeistert.

ideal zu: fast allen Vorspeisen, zu Fleisch, sogar zu Wild und zu pikantem Käse, ein sehr vielseitiger Wein.

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2011 und 2009

Besonderheit: Der St. Magdalener zählt zu den bekanntesten Weinen Südtirols und wurde historisch schon immer im gemischten Satz (Vernatsch und Lagrein) angepflanzt.
Seit 1962 gehört der Premstallerhof der Familie Vogel, Schweizer Weinimporteuren, die sich mit dem Hof einen Lebenstraum verwirklicht haben. Der Hof wird von Gertrud Vogel nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet. Wir arbeiten im Keller daran, aus den Trauben einen der besten St. Magdalener überhaupt zu gewinnen.

