



RITTERHOF
WEINGUT · TENUTA

Weinstraße Nr.1 · Strada del Vino n.1

St. Magdalener

Südtiroler St. Magdalener DOC 2025

Granatrot, Düfte von roten Beeren & reifer Kirsche. Elegant & samtig.

DAS TERROIR

Die Weinberge: Herz des St. Magdalener-Gebiets nördlich von Bozen (450 m)

Der Boden: Wärmespeichernde, steile, karge und felsige Porphyrböden

Die Rebe: Über 40 Jahre alte Rebstöcke in traditioneller Pergelform

DIE ERNTE

Handlese ab Mitte Oktober bei idealer Reife

DER AUSBAU

Traditionelle, temperaturkontrollierte Maischegärung bei 22 °C, gefolgt von einer Reifung im Edelstahltank

im Edelstahltank

DER GENUSS

Im Glas: Leuchtendes Granatrot

In der Nase: Fruchtige Duftnoten nach roten Beeren und reifen Kirschen

Am Gaumen: Eleganter, mittelkräftiger Körper mit weichen, geschmeidigen Tanninen und zarten Mandelnoten im Finale

PASST PERFEKT ZU...

einer geselligen Runde | Fleisch | Gebratener Fisch | Pizza |

Sorte: **100% Vernatsch**

2025

Ertrag: 70 hl/ha

Alc. 12.5 %

Serviertemperatur: 14-15 °C

Gesamt-Säure 5.26 g/l

Lagerfähigkeit: 1 bis 3 Jahre

Rest-Zucker 3.2 g/l

