DE IT EN

KALTERN
Kellerei . Cantina

ST. MAGDALENER

DOC 2025

SORTEN: Vernatsch 90 %
Lagrein 10 %

ALTER DER REBEN: 20 – 50 Jahre

TRINKTEMPERATUR: 13 – 15 °C

REIFEPOTENTIAL: 2 – 3 Jahre

ERTRAG: 70 hl/ha

ERZIEHUNGSFORM: Pergel

ALKOHOL: 12,5 %

RESTZUCKER: 2,5 g/l

SÄURE: 4,9 g/l

Enthält Sulfite

JAHRGANG

Der Jahrgang 2025 war geprägt von einem frühen und sehr gleichmäßigen Vegetationsverlauf. Ein milder Winter mit ausreichenden Niederschlägen schuf gute Startbedingungen, Austrieb und Blüte lagen vor dem langjährigen Mittel. Eine kurze Hitzephase im Juni wurde dank guter Wasserversorgung gut bewältigt, während der moderatere Juli zur Stabilisierung der Säure beitrug. Warme Perioden im August förderten Reife und Aromatik. Die Lese verlief aufgrund erhöhter Niederschläge im September anspruchsvoll und erforderte ein besonders umsichtiges Vorgehen im Weinberg. Das Ergebnis sind frische, klar strukturierte Weißweine mit lebendiger Säure sowie elegante, ausgewogene Rotweine mit Harmonie und Finesse.

LAGE

Die Weinberge befinden sich an Südhängen in einer Höhe von 300 bis 450 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht hauptsächlich aus sandigem Porphyrgestein, das wärmespeichernd und gut drainiert ist.

VINIFIZIERUNG

Der Wein durchläuft eine Maischegärung bei 24 °C mit einer Mazerationszeit von 7 Tagen. Anschließend folgt der Säureabbau und eine 4-monatige Lagerung auf der Feinhefe im Edelstahltank.

DEGUSTATIONSNOTIZ

- sattes Kirschrot
- fruchtbetonte Nase nach Kirsche, etwas Bittermandel und Veilchen
- saftig und mit Schmelz am Gaumen, weich und rund im Abgang

EMPFEHLUNG

Dieser St. Magdalener passt zu verschiedenen Pastagerichten und hellen Fleischgerichten wie Geflügel oder Schweinefleisch. Seine lebendige Säure und fruchtigen Noten machen ihn zu einem vielseitigen Begleiter für eine Vielzahl von Gerichten.

www.kellereikaltern.com . info@kellereikaltern.com