

St. Magdalener DER PFANNENSTIEL.

ausdrucksstark | elegant | charaktervoll

Beim PFANNENSTIEL. geht es um Genuss, der in die Tiefe geht. Denn wo St. Magdalener draufsteht, ist auch Platz für eine Klasse für sich! 95 Prozent Vernatsch und 5 Prozent Lagrein entfachen ganz großes Kino. Denn wir gönnen dem PFANNENSTIEL. sage und schreibe fünf Jahre Reife. Damit hat Johannes neue Maßstäbe in Sachen St. Magdalener gesetzt. Der PFANNENSTIEL. ist ein Statement für einen Wein, der kein Holz braucht und der den Vergleich mit einem großen Wein nicht zu scheuen braucht. Als Essenz unseres Könnens und unserer Erfahrung soll er genau derjenige sein dürfen, der er ist, ohne Wenn und Aber. Der Schlüssel liegt in niedrigen Erträgen und sorgfältigster Arbeit im Keller. Weil wir die Trauben für den PFANNENSTIEL. später lesen, belohnt er uns mit vollmundiger Eleganz.



Rebsorten: 95 % Vernatsch und 5 % Lagrein im gemischten Satz;

Anbaugebiet: klassisches St. Magdalenergebiet, Bozen, Südtirol;

Höhe: 280 m

Alter der Reben: 30 bis 40 Jahre

Böden: Quarzporphyr und lehmhaltiger Moränenschutt

Erster Jahrgang: 2015

Erziehungssystem: Pergel

VINIFIZIERUNG

Lese per Hand; Gärung, Ausbau und viereinhalbjährige Reife im Edelstahl; weitere sechs Monate Reife in der Flasche.

WEINBESCHREIBUNG

Farbe: tiefes Rubinrot

Geruch: Aromen von Kirschen, Lorbeer und einem Hauch Kakaobohnen

Geschmack: Am Gaumen schenkt die konzentrierte Fülle ein feinwürziges Geschmackserlebnis. Frisch, saftig und mit feinem Gerbstoff mündet der PFANNENSTIEL. in einen langen Nachhall, der an rote Beerenfrüchte erinnert.

SPEISENEMPFEHLUNG

Der PFANNENSTIEL. passt ausgezeichnet zu kräftigen Gerichten und zur mediterranen Küche. Sein samtiger Gerbstoff macht ihn zum idealen Begleiter exotisch oder asiatisch inspirierter Gerichte. Und natürlich eignet sich der PFANNENSTIEL. bestens dazu, mit einem großartigen Glas Wein in der Hand über Gott und die Welt zu philosophieren!

AUSZEICHNUNGEN

2019

- Decanter Platinum + 97 Pkte
- Faccino + 96 Pkte DoctorWine
- Corona + Top 300 Vinibuoni
- The WineHunter Award Gold
- Espresso Luca Gardini
- 94+ WineJournal Eros Teboni
- 91 Punkte Vitae AIS
- 93 Punkte Falstaff
- 90 Punkte Veronelli
- St. Magdalener des Jahres, Henris/Gault&Millau

2018

- Best of Vernatsch bei Falstaff
- Corona Vinibuoni d'Italia
- 4 viti Vitae AIS-Weinguide
- The WineHunter Award Gold
- Decanter Silber
- Vernatschcup Gebietssieger und Vernatsch des Jahres

2017

- Best of Vernatsch bei Falstaff
- Vier Trauben Gault&Millau
- Faccino + 96 Pkte DoctorWine
- Corona Vinibuoni d'Italia
- 5 Trauben Bibenda
- Top Wine Slow Wine
- The WineHunter Award Rot

2016

- Best of Vernatsch bei Falstaff
- Vier rote Trauben Gault&Millau
- Faccino + 96 Pkte DoctorWine
- The WineHunter Award Gold
- Corona Vinibuoni d'Italia
- Decanter Silber
- 92 Pkte Robert Parker