



Marie

Südtirol St. Magdalener Classico DOC

Feinfruchtig, harmonisch und von angenehmer Struktur sind treffende Geschmackseindrücke dieses Weines aus einer besonderen Cru-Lage, dem St. Magdalener Ursprungsgebiet.

Das Lesegut stammt aus drei Weinbergen von deutlich unterschiedlichem Terroir. Der auf lehmhaltigen Boden und östlich exponiert gelegene Weinberg verleiht den Trauben besonders feingliedrige Aromen von Sauerkirsche und roten Beeren gepaart mit einer saftigen Säure. Hingegen weisen die Trauben aus jenem Weinberg, welcher sich in einer Art Kessel umgeben von Steilhängen befindet, deutlich mehr Saftigkeit und mildere Gerbstoffe auf. Die Rebstöcke des dritten Weinbergs gedeihen auf tiefgründigen, sandigen und sehr steinreichen Boden, welcher Wärme sehr gut speichert und so mehr Konzentration, dunkle Fruchtaromen und mehr Struktur in die spätere Lagen-Cuvée miteinbringt. Dieses Dreigespann an unterschiedlichem Lesegut ergänzt sich zu einem harmonischen Wein, namens Marie.

Maria Ebnicher Ramoser war jene starke Persönlichkeit, welche den Fliederhof im Jahre 1930 von ihrem Onkel übernehmen durfte und so den Grundstein für unsere Familiengeschichte am Weingut setzte. Liebevoll wurde sie von Freunden und Familie Marie genannt.

Die Weinberge:

Anbaugebiet:

Klassisches St. Magdalener Gebiet, 300-340 m ü. M.

Anbaumethode: Pergel

Boden: lehmhaltiger Moränenschutt, Flussschotter, Sandeinschlüsse bis hin zu Verwitterungen des Quarzporphyrs

Rebsorte: Vernatsch zuzüglich etwa 4% Lagrein

Ertrag: 70 hl/ha

Die Vinifizierung:

Weinbereitung:

alkoholische Gärung und Mazeration bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank für 8-10 Tage

Ausbau: malolaktische Gärung und Ausbau im Holzfass und Edelstahltank