



Gran Marie

SÜDTIROL ST. MAGDALENER CLASSICO DOC

Nach mehrjährigem Experimentieren im An- und Ausbau unserer Vernatsch- und Lagrein-Trauben wurde mit dem 2016er Jahrgang erstmals eine Selektionslinie unseres St. Magdalener Classico in die Flaschen gefüllt. Steinreiche, tiefgründige Böden auf Porphy-Grundgestein prägen die Vegetation der Weinberge und die daraus vinifizierte Weine.

Die Auswahl geeigneter Stöcke erfolgt mittels einer Vorlese. Bis zu 50 Jahre alte Rebstöcke, welche keiner ertragsregulierenden Maßnahmen bedürfen, lockere Traubenstrukturen aufweisen und zudem sehr kleinbeerige Trauben hervorbringen, werden aus all unseren Weinbergen selektiert, um diese dann separat zu vinifizieren.

Exakt für diesen Arbeitsschritt bei der Lese steht das „Gran“ im Namen unseres Weines. Es handelt sich bei diesem Lesegut nach unseren Vorstellungen um die beste und hochwertigste Qualität, welche der jeweilige Jahrgang in unseren Weinbergen hervorbrachte.

Als vielschichtig und ausdrucksstark lässt sich der Charakter dieses Weines beschreiben, wie auch jener von Maria Ebnerer Ramoser war, welche im Jahre 1930 den Fliederhof von ihrem Onkel als Erbe übernahm und unsere Familie nach St. Magdalena brachte. Liebevoll wurde sie „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: 55 hl/ha

Die Vinifizierung:

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

Ausbau: malolaktische Gärung und Ausbau im 1500-Liter-Holzfass aus französischer Eiche