

Südtiroler ST. MAGDALENER KLASSISCH HEILMANN

*„Aus unserer klassischen Selektionslage Heilmann,
in kleineren Holzfässern gereift,
würzig und gehaltvoll“*



TRAUBENSORTEN: Großvernatsch, Grauvernatsch
„Jungferlevernatsch“, Lagrein

BODENART: Glazialschotter und Porphyerverwitterungsboden

ERZIEHUNGSFORM: Pergel, mit einer Tragrute pro Stock

PFLANZDICHTHE: 6.000 - 8.000 Stöcke/ha

DURCHSCHNITTSALTER DER REBSTÖCKE: 10 Jahre

QUALITÄTSVERBESSERENDE MASSNAHMEN:
Ausdünnung der Traubenmenge im Juli durch Teilen der
Trauben, späte Lese

ERNTE: Anfang bis Mitte Oktober

VINIFIKATION: Schonende Entrappung und anschließende
Vergärung im Edelstahltank bei kontrollierter Gärtemperatur
mit einer Maischekontaktzeit von 10 Tagen, ca. 15 %
Ganztraubenvergärung

AUSBAU: Biologischer Säureabbau und Lagerung in Tonneaus
zu 700 Litern und ausgewählten Barriquefässern aus
französischer Eiche für 17 Monate

FARBE: Dunkles Rubinrot

AROMA: Würzig, Kirsche, Veilchen,

GESCHMACK: Vollmundig, warm, edel, weiches und dichtes
Tannin, anhaltend