



Rieser

NALS MARGREID
— 1932 —

St. Magdalener

TRADITION

Rebsorten

90% Vernatsch, 10% Lagrein

Herkunftsbezeichnung

Südtirol DOC

Höhenlage

250 – 350 m ü. M.

Ausrichtung

Südsüdost

Gebiet

Die steilen Hänge von St. Magdalena, das Anbaugebiet des RIESER St. Magdalener liegen bei Bozen. Die Reben wurzeln in schottrigen und gut durchlüfteten Porphyrböden.

Klima

Das mediterrane Klima ist geprägt von heißen Sommern und milden Wintern.

Ausbau

Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der Entrappung gärt die Maische im Stahltank bei schonender Maischebewegung. Anschließender Säureabbau und Reifung für 7 Monate im 80 hl Holzfass.

Farbe

Leuchtendes Rubinrot

Geruch

Kirsche, Johannisbeere, Himbeere

Geschmack

Fruchtig und frisch, würzige Tannine, im Abgang leichtes Mandelaroma

Speisempfehlung

Kalbsbraten, Beuschel mit Kartoffeln

Serviertemperatur

14-16 °C

Lagerungsempfehlung

Kühl bei 10-13 °C und min. 60% Luftfeuchtigkeit