

Weingut Wilhelm Walch



(0,75 L)

2025 St. Magdalener Alto Adige DOC

Artikelnummer: 169004

Charakteristik

Der Geruch:

Der St. Magdalener präsentiert sich in einem satten Kirschrot und überzeugt mit einer klaren, fruchtbetonten Aromatik. In der Nase dominieren Kirschnoten, begleitet von feinen Nuancen von Bittermandel und Veilchen. Ein typischer Südtiroler Rotwein, der durch Leichtigkeit, Frische und Vielseitigkeit besticht.

Am Gaumen:

Am Gaumen zeigt er sich saftig, weich und angenehm rund, mit dezenter Struktur und sehr zugänglichem Charakter.

Lagen, Bodenart und Exposition

Die Weinberge des Weingutes Wilhelm Walch liegen im Herzen der Südtiroler Weinbauzone in Tramin und Kaltern. Sie erstrecken sich entlang des Mendelrückens über eine Höhe von 250m bis 700m ü.d.M in größtenteils extrem steilen Lagen, wovon die frische, präzise Frucht der Weine zeugt. Die Böden sind von Dolomitgestein geprägt und bestehen größtenteils aus kalkhaltigen, aber auch sandigen und lehmhaltigen Böden.

Geschmacksrichtung

Trocken

Rebsorten und Klone

Vernatsch mit Spielarten, bis zu 10% Lagrein und Blauburgunder

Traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks bei kontrollierten 23°C. Anschließend erfolgt die Lagerung in großen Holzfässern aus slawonischer Eiche.

Analytische Werte

Restzucker 2,9 g/l Gesamtsäure 4,7 g/l Alkoholgehalt 13,0 Vol. %

Speisenempfehlung

Passt gut zu mildem Käse und würzigen Vorspeisen, hellem Fleisch gegrillt oder gebraten, gerne auch zu Fisch.

Servierempfehlungen

Serviertemperatur liegt bei 16° - 18° Grad.

