

Mos Maiorum



Mos Maiorum kommt aus dem lateinischen und bedeutet frei übersetzt: „nach alter Väter Sitte“. So wurde der St. Magdalener vor einem Jahrhundert hergestellt. Die Trauben kommen aus unserem ältesten Weinberg der über 80 Jahre alt ist. Der Weinberg steht dort original in diesem gemischten Satz. Einige der Sorten sind heute längst in Vergessenheit geraten.

Die Reben gedeihen auf 370m Meereshöhe auf einem steilen und kargen Südwesthang. Der Ertrag liegt bei ca. 5.000 kg/ha. Nach der temperaturkontrollierten Gärung erfolgt die Weinreifung in Holzfässern zu 500 l für einen Zeitraum von 15 Monaten.

Weintyp:	Rotwein
Herkunft:	Südtirol – Italien
Produzent:	Messnerhof – Bernhard Pichler
Rebsorten:	80% Vernatsch, 12% Lagrein, 8% G’schlafne, G’salzne, Edelschwarze
Jahrgang:	2011
Inhalt:	0,75 l
Farbe:	granatrot
Duft:	Kirschen, Gewürze, Schwarztee, Schokolade, Brombeeren, reife Früchte
Geschmack:	füllig, rund, weich und lang anhaltend
Alkoholgehalt:	13,5% Vol.
Säure:	4,7 g/l
Restzucker:	1,2 g/l
Trinktemperatur:	19° C
Lagerfähigkeit:	Bis 2021
Degustation:	Der Mos Maiorum hat einen würzigen und komplexen Duft. Die gute Fülle wird durch einen weichen Gerbstoff abgerundet, wodurch der Wein seinen eleganten und finessenreichen Charakter bekommt.
Essen:	Dieser Wein ist ein idealer Essensbegleiter für kräftige Vorspeisen, leichte Fleischgerichte und Weichkäse.