

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Fuxberg Chardonnay Selection Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621623-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	0.3 g/l
<b>Säure:</b>	5.4 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	8006884080697

## Preise

**Flasche 14,50 €** brutto

Preis pro Liter: 19,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DER SONNENKÖNIG

Vor den Toren des Weindorfes St. Pauls gibt es einen von der Sonne verwöhnten, besonders fruchtbaren Sandhügel. Er ist Überbleibsel eines Gletschersees sowie einstiger Sitz des Schloss Fuchsberg, das diesem Wein seinen Namen gibt.

Prächtig gedeiht hier heute Fuxberg: exotisch, vielfältig, frisch, ... und leuchtet beinahe so gelb wie der Himmelskörper.

Aromenspiel nach tropischen Früchten wie reife Ananas, Banane und Mango aber auch reifer gelber Apfel und Nektarinen.

Blumenblüten sowie Karamell und Vanille unterstreichen die Komplexität. Cremiges Mundgefühl mit balanciertem Körper und langanhaltendem, extraktreichem Abgang.

- Terroir: Nach Süden ausgerichtete Hanglage in St. Pauls auf Ablagerungen aus der Eiszeit mit kalkhaltigem Flinz und Schotter (250-350m.ü.d.M.)
- Alter der Reben ca. 25 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl und kleinen Holzfässern, anschließende Reife auf der Feinhefe

- Speiseempfehlung: Zu Vorspeisen, Fischgerichten und hellem Fleisch.

## Zutaten

---

Traube, Konservierungsmittel/Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid, Stabilisatoren: Kaliumpolyaspartat, abgefüllt unter Schutzatmosphäre (Stickstoff), Enthält vernachlässigbare Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite

