Kellerei Sankt Pauls Gen.

Löss Pinot Grigio Selection Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621624-2025
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2025
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Ruländer
Restzucker:	0.3 g/l
Säure:	6.2 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	5
EAN:	8006884084695

Preise

Flasche 14,50 € brutto

Preis pro Liter: 19,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DER KRÄFTIGE
Der Löss hat es wahrlich nicht einfach: Seine Reben müssen besonders tief wurzeln – denn er ist dort beheimatet, wo am Paulsner Feld der Hang plötzlich 120 Meter steil ins Warthtal abfällt.

Umso mehr Kraft schöpft der Pinot Grigio von der intensiven Sonneneinstrahlung und dem mineralhaltigen Lössboden. Die Steillage ist eine große Herausforderung, für Rebe und Winzer gleichermaßen – sie macht sie stark, ausdauernd und widerstandsfähig!

Vielschichtiges Bouquet nach reifer Williamsbirne, Golden Delicious und Ananas. Untermalt mit feinen Gewürznoten und leicht nussige Aromen. Vollmundig mit überraschend knackiger Säurestruktur und kreidigem Abgang.

• Terroir: Vom Paulser Hochplateau steil abfallende Hänge mit feinporigen Lössböden (220-350m).
• Alter der Reben ca. 25 Jahre
• Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im großen Holzfass und Edelstahl, anschließende Reife auf der Feinhefe
• Speiseempfehlung: Zu kräftigen Vorspeisen und Fischgerichten sowie geräucherten Speisen.

Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	338kJ
Energie (kcal)	81kcal
Kohlenhydrate	1,2g
Zucker	0,1g

8 006884 084695 >