

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Löss Pinot Grigio Selection Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621624-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugbiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Ruländer
<b>Restzucker:</b>	0.3 g/l
<b>Säure:</b>	6.2 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	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 k Reidigem 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, abgefüllt unter Schutzatmosphäre (Stickstoff), Enthält vernachlässigbare Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

