

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Missianer Vernatsch Selection St. Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621628-23
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Vernatsch
<b>Restzucker:</b>	0.3 g/l
<b>Säure:</b>	4.4 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10-12
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	8006884086668

## Preise

**Flasche 11,20 €** brutto

Preis pro Liter: 14,93 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DER TREUE

Manche Liebesgeschichten benötigen etwas mehr Zeit, um zu ihrem Happy End zu gelangen. So ist es auch mit dem Missianer.

Doch ist man erstmal bei ihm angekommen, fühlt er sich echt und lebendig an. Bei ihm weiß man, was man kriegt, denn er ist nun mal genauso, wie er ist: ein eigenwilliger und spannender, urtypischer Vernatsch. Und auf jeden Fall eine treue Seele.

Klassische Aromavielfalt mit Anklängen von reifen Amarenakirschen, Erdbeeren, duftendem Veilchen und feinem Marzipan. Anmutig, blumig, saftig - einfach typisch Südtirol.

- Terroir: Lagen am Hochplateau von St. Pauls auf leicht erwärmbaren Böden mit hohem Tongehalt (450-550m.ü.d.M.)
- Alter der Reben über 50 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl und anschließende Reife im Zementfass für 5-6 Monate auf der Feinhefe.
- Speiseempfehlung: Zu Pizza und Nudelgerichten sowie Speckmarende und typischer Südtiroler Küche.

