## Kellerei Sankt Pauls Gen.

# Missian Vernatsch Selection Sankt Pauls Kellerei




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621628-24 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 12,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Eppan |
| **Anbauregion:** | Südtirol (Alto Adige) |
| **Ausbau:** | im Stahltank |
| **Farbe:** | Rot |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2024 |
| **Klassifizierung:** | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| **Rebsorten:** | Vernatsch |
| **Restzucker:** | 0.3 g/l |
| **Säure:** | 4.4 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 10-12 |
| **Trinkreife:** | 3 |
| **EAN:** | 8006884094663 |

### Preise

**Flasche 13,30 €** brutto

Preis pro Liter: 17,73 €

*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 Edelstahltank und anschließende Reife auf der Feinhefe.
• Speiseempfehlung: Zu Pizza und Nudelgerichten sowie Speckmarende und typischer Südtiroler Küche.

## Zutaten

Traube, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid, Stabilisator: Metaweinsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff), Enthält vernachlässigbare Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (kJ) | 306kJ |
| Energie (kcal) | 73kcal |
| Kohlenhydrate | 1,1g |
| Zucker | 0,1g |

8 006884 094663 >