

Kellerei Sankt Pauls Gen. Praeclarus Rose Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621652
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Restzucker:	4.00 g/l
Säure:	6.10 g/l
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	8006884504667

Preise

Flasche 24,00 € brutto

Preis pro Liter: 32,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Feine Rosé-Farbe, die an die Nuancen von Lachs und Zwiebelschale erinnern.
- Intensiver und samtiger Duft nach roten Beeren, mit einem Hauch von Pfirsich und Orange.
- Am Gaumen geschmeidig, mit guter Struktur, feiner Frische und weichem Abgang. Sehr feine und langanhaltende Perlage.

TERROIR:

Die Pinot Noir und Chardonnay Trauben wachsen in Weinbergen zwischen 300 und 500 m ü.d.M. auf kalkhaltigem Dolomitgestein mit Sand- und Lehmeinlagerungen. Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Mikroklima, in dem die Trauben ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

VINIFIKATION:

Trauben von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung. Mehrmonatiger Ausbau des Grundweins im Edelstahlfaß, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

REBSORTE:

Pinot Noir und Chardonnay

SPEISENEMPFEHLUNG:

Weißes Fleisch, leichte Geflügelgerichte und frisches Gemüse

Zutaten

Traube, konzentrierter Traubenmost, Dosierungssirup

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Metaweinsäure

Nährwerte

Energie (kJ)	317kJ
Energie (kcal)	76kcal
Fett	0,01g
Eiweiß	0,01g
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,4g
Salz	0,01g
Gesättigte Fettsäuren	0,01g

