

Kellerei Sankt Pauls Gen. Praeclarus Rose Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621652
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugbiet:	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

