SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA

## Kellerei Sankt Pauls Gen.

# Zobl Lagrein Selection Sankt Pauls Kellerei

SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621630-23 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 13,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Eppan |
| **Anbauregion:** | Südtirol (Alto Adige) |
| **Ausbau:** | im großen Holzfaß |
| **Farbe:** | Rot |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2023 |
| **Klassifizierung:** | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| **Rebsorten:** | Lagrein |
| **Restzucker:** | 1.0 g/l |
| **Säure:** | 5.1 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 16-18 |
| **Trinkreife:** | 5 |
| **EAN:** | 8006884083698 |

### Preise

**Flasche 16,40 €** brutto
Preis pro Liter: 21,87 €
*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

DER UNVERFÄLSCHTE
Sein tiefes Rot lenkt den Blick in vergangene Zeiten: In der warmen Dorflage hat der Lagrein schon vor Jahrhunderten seine Wurzeln geschlagen und lebt dort seither vom fruchtbaren Schwemmboden.

Schon im Mittelalter wurde der charakteristische Lagrein als "vino bono“ bezeichnet – und dieses Prädikat ist unverändert passend: Noch immer umarmt Zobl den regen Dorfkern und seine Geister – unverwechselbar und urtypisch – und hält sie alle zusammen.

Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, Kirsche, Veilchen und Bitterschokolade in Kombination mit Zimt und Nelke. Leicht rauchig mit kraftvollen Körper, weiche Gerbstoffstruktur mit Reifepotential.

• Terroir: Tiefgründige Schwemmböden in besonders warmen Lagen rund um den Dorfkern St. Pauls (350-420m).
• Alter der Reben ca. 20 Jahre
• Vinifikation: Langsame Gärung in offenen Holzbottichen und Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Tonneaux für 5-6 Monate.
• Speiseempfehlung: Zu Wild- und Schmorgerichten sowie Hartkäse.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite