SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA

Kellerei Sankt Pauls Gen.

Kalkberg Weissburgunder Alte Reben Sankt Pauls Kellerei

SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA



Art.-Nr.:	621632-2023
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Weissburgunder
Restzucker:	0.6 g/l
Säure:	5.3 g/l
Serviertemperatur:	9-12
Trinkreife:	7
EAN:	8006884720692

Preise

Flasche 26,00 € brutto
Preis pro Liter: 34,67 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DER TIEFGRÜNDIGE
Welche Geschichten würde uns der Großvater des Paulsner Weißburgunders wohl erzählen?

Dort, am Fuß des Gantkofels, wo die Dolomiten auslaufen, graben sich die kräftigen Rebstöcke seit Urzeiten tief in die Erde und zehren vom mineralisch-kalkigen Dolomitgestein.

Und so flüstert uns der vielschichtige Kalkberg von der Kraft der Elemente und besticht durch seine Einzigartigkeit: breit gefächert und unglaublich tief.

Facettenreiche, feinaromatische Noten von gelbem Apfel und Birne, weißem Pfirsich und frischen Bergkräutern. Im Gaumen sehr komplex mit einer kompakten Struktur und schönem Schmelz. Langanhaltender druckvoller mineralischer Abgang.

• Terroir: Ostausrichtung am Fuße des Mendelgebirgszuges, sehr wasserdurchlässige mineralische Kalkböden auf 460-580 m Meereshöhe.
• Alter der Reben ca. 30-50 Jahre
• Vinifikation: Ganztraubenpressung, anschließende kontrollierte Gärung im Tonneaux. Weitere Reife für 12 Monate auf der Feinhefe.

• Speiseempfehlung: Als Aperitif, Vorspeisen, würzige Fleischgerichte, Tatar, Meeresfrüchte, Kalbsfleisch und Geflügelgerichte, reifem Käse.