SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA

Kellerei Sankt Pauls Gen.

Praeclarus Brut Blanc de Blancs Sankt Pauls Kellerei

SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA



Art.-Nr.:	621643
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Weiß
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Chardonnay
Restzucker:	5.0 g/l
Säure:	6.1 g/l
Serviertemperatur:	2-4
EAN:	8006884501666

Preise

Flasche 22,00 € brutto

Preis pro Liter: 29,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Verperlte Südtiroler Lebensfreude. Eleganz, Frische, Harmonie und Komplexität. Animierend und verführend. Frisch und lebendig.

Brillantes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives und besonders feines, samtiges Bouquet nach Mandelblüten, Pfirsich und Aprikosen, mit Anklängen von frischer Haselnuss und Brotkruste. Sehr feine und langanhaltende Perlage.

Terroir: Die Chardonnay-Trauben wurzeln in Weinbergen oberhalb von St. Pauls zwischen 300 und 500 m Meereshöhe auf dem kalkhaltigen Dolomitgestein des Mendelgebirgszugs mit Sand- und Lehmeinlagerungen.

Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die herbstlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Kleinklima, in dem die Trauben überdurchschnittlich lange und gut an der Rebe reifen und dadurch ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

Vinifikation: Trauben von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung. Mehrmonatiger Ausbau des Sektgrundweins im Edelstahl, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

Speiseempfehlung: Klassisch zum Aperitif.

Zutaten

Traube, Dosierungssirup, konzentrierter Traubenmost

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Metaweinsäure

Nährwerte

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

8 006884 501666 >