

Kellerei Sankt Pauls Gen. Cuvee Paul rot Sankt Pauls Kellerei



| | |
|---------------------------|---|
| Art.-Nr.: | 621615-24 |
| Gebinde: | 1 x 0,75l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 12,5 % |
| Anbaugebiet: | Eppan |
| Anbauregion: | Südtirol (Alto Adige) |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Rot |
| Geschmack: | trocken |
| Jahrgang: | 2024 |
| Rebsorten: | Vernatsch, Merlot, Cabernet, Blauburgunder |
| Restzucker: | 1.0 g/l |
| Säure: | 5.0 g/l |
| Serviertemperatur: | 15-18 |
| Trinkreife: | 3 |
| EAN: | 8006884944692 |

Preise

Flasche 8,80 € brutto

Preis pro Liter: 11,73 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Das Etikett illustriert das Zusammenspiel aus Herkunft, Lage und Reben. Cuvee PAUL - Unser Roter auf den Punkt gebracht.

Unsere wichtigsten Rebsorten Vernatsch, Merlot, Cabernet, Blauburgunder sind die Basis für unseren Cuvee Paul Rot.

Fruchtbetont, würzig, geschmeidig, eine Rotweincuvee mit intensiver, feiner Beerenaromatik und leichter Würze. Das samtig, runde Mundgefühl garantiert einen anregenden Trinkgenuss.

- Speisempfehlung: Käse, rotes Fleisch und Wild, Speck und herzhaftere Wurstwaren.
- Terroir: Sonnenverwöhnte Lagen mit kalkhaltigen Lehmböden gewährleisten optimale Reifebedingungen der einzelnen Sorten.

Zutaten

Traube, konzentrierter Traubenmost, Säureregulator: Weinsäure (L(+)-), Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid, Stabilisator: Metaweinsäure, Gummiarabicum, unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff), Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfit

