

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Meris Merlot Rose Selection Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621627-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Merlot Rose
<b>Restzucker:</b>	0.4 g/l
<b>Säure:</b>	6.3 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>Trinkreife:</b>	3
<b>EAN:</b>	8006884071695

## Preise

**Flasche 13,30 €** brutto

Preis pro Liter: 17,73 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DER HEITERE

Mit ihm lässt man es sich schon mal gut gehen, denn er ist ein Kumpeltyp, einer, mit dem man Pferde stehlen kann. Meris ist ein richtiger Lausbub, der wie St. Pauls selbst mit charmanten Geschichten und Lebensfreude bezaubert.

Eigenständig und geerdet ist er, ein lockerer Geselle. Der Merlot Rose ist ein frischer, spielerischer und ausgelassener Tropfen – ein Wein des Ortes, ein Wein der Gemeinschaft!

Delikat duftend nach roten Sommerfrüchten; Walderdbeere, Cranberries und Sauerkirsch kombiniert mit weißem Flieder und Lavendelnoten. Elegantes abgerundetes Mundgefühl mit erfrischendem Nachklang.

- Terroir: Warme Lagen unterhalb St. Pauls auf tiefgründigen, sandigen Sedimentablagerungen (220-300m.ü.d.M.)
- Alter der Reben ca. 25 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl und Reife auf der Feinhefe.
- Speiseempfehlung: Zu Aperitif, Vorspeisen und geräucherten Fischgerichten.

## Zutaten

---

Traube, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid, Stabilisator: Kaliumpolyaspartat, unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff), Enthält vernachlässigbare Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

