

Kellerei Sankt Pauls Gen. Aurie Petit Manseng Selection Sankt Pauls Kellerei



| | |
|---------------------------|-----------------------|
| Art.-Nr.: | 621631-22 |
| Gebinde: | 1 x 0,50l Flasche |
| Alkoholgehalt: | 10,5 % |
| Anbaugebiet: | Eppan |
| Anbauregion: | Südtirol (Alto Adige) |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Farbe: | Weiß |
| Geschmack: | edelsüß |
| Jahrgang: | 2022 |
| Rebsorten: | Petit Manseng |
| Restzucker: | 100.00 g/l |
| Säure: | 8.9 g/l |
| Serviertemperatur: | 10-12 |
| Trinkreife: | 5 |
| EAN: | 8006884016559 |

Preise

Flasche 25,00 € brutto

Preis pro Liter: 50,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DIE GOLDENE

Man könnte meinen, der Winzer habe sie vergessen, doch nein ... Aurie wollte einfach noch ein wenig warten.

Erst im Spätherbst, wenn schon so manch winterlicher Kältehauch Einzug hält, sind die Trauben des Petit Manseng bereit für ihre Bestimmung zum einzigartigen, wonnigen Süßwein.

Aurie ist ein Tropfen für offene Geister und besondere Anlässe - zart, vielseitig, unkonventionell, golden. Wer derart überrascht, bleibt unvergessen...

Vielschichtiges Bouquet nach Quitte und Honig, getrockneten Marillen und Mango. Am Gaumen überrascht dieser Wein mit einem einzigartigen Spiel von Süße und Säure.

- Terroir: Kalkhaltige Flinzböden, warme Lagen in St. Pauls (350-400m.ü.d.M.)
- Alter der Reben ca. 10 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl, natürlicher Gärstopp durch Kälte und anschließende Reife für 12 Monate auf der Feinhefe.
- Speiseempfehlung: Zu Desserts und gereiftem Käse.

