

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Praeclarus Rose Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621652
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Rose
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	4.00 g/l
<b>Säure:</b>	6.10 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	6-8
<b>EAN:</b>	8006884504667

## Preise

**Flasche 24,00 €** brutto

Preis pro Liter: 32,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Feine Rosé-Farbe, die an die Nuancen von Lachs und Zwiebelschale erinnern.
- Intensiver und samtiger Duft nach roten Beeren, mit einem Hauch von Pfirsich und Orange.
- Am Gaumen geschmeidig, mit guter Struktur, feiner Frische und weichem Abgang. Sehr feine und langanhaltende Perlage.

### TERROIR:

Die Pinot Noir und Chardonnay Trauben wachsen in Weinbergen zwischen 300 und 500 m ü.d.M. auf kalkhaltigem Dolomitgestein mit Sand- und Lehmeinlagerungen. Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Mikroklima, in dem die Trauben ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

### VINIFIKATION:

Trauben von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung. Mehrmonatiger Ausbau des Grundweins im Edelstahlfaß, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

### REBSORTE:

Pinot Noir und Chardonnay

### SPEISENEMPFEHLUNG:

Weißes Fleisch, leichte Geflügelgerichte und frisches Gemüse

## Zutaten

---

Traube, konzentrierter Traubenmost, Dosierungssirup

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfite, Metaweinsäure

