

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Zobl Lagrein Selection Sankt Pauls Kellerei



|                           |                                             |
|---------------------------|---------------------------------------------|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 621630-2024                                 |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 13,5 %                                      |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Eppan                                       |
| <b>Anbauregion:</b>       | Südtirol (Alto Adige)                       |
| <b>Ausbau:</b>            | im großen Holzfaß                           |
| <b>Farbe:</b>             | Rot                                         |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                                     |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2024                                        |
| <b>Klassifizierung:</b>   | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| <b>Rebsorten:</b>         | Lagrein                                     |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.0 g/l                                     |
| <b>Säure:</b>             | 5.1 g/l                                     |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 16-18                                       |
| <b>Trinkreife:</b>        | 5                                           |
| <b>EAN:</b>               | 8006884083698                               |

## Preise

**Flasche 16,40 € brutto**

Preis pro Liter: 21,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DER UNVERFÄLSCHTE

Sein tiefes Rot lenkt den Blick in vergangene Zeiten: In der warmen Dorflage hat der Lagrein schon vor Jahrhunderten seine Wurzeln geschlagen und lebt dort seither vom fruchtbaren Schwemmboden.

Schon im Mittelalter wurde der charakteristische Lagrein als "vino bono" bezeichnet – und dieses Prädikat ist unverändert passend: Noch immer umarmt Zobl den regen Dorfkern und seine Geister – unverwechselbar und urtypisch – und hält sie alle zusammen.

Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, Kirsche, Veilchen und Bitterschokolade in Kombination mit Zimt und Nelke. Leicht rauchig mit kraftvollen Körper, weiche Gerbstoffstruktur mit Reifepotential.

- Terroir: Tiefgründige Schwemmböden in besonders warmen Lagen rund um den Dorfkern St. Pauls (350-420m).
- Alter der Reben ca. 20 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung in offenen Holzbottichen und Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Tonneaux für 5-6 Monate.
- Speiseempfehlung: Zu Wild- und Schmorgerichten sowie Hartkäse.

## Zutaten

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

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

|                |        |
|----------------|--------|
| Energie (kJ)   | 334kJ  |
| Energie (kcal) | 80kcal |
| Kohlenhydrate  | 1,1g   |
| Zucker         | 0,0g   |

