Kellerei Sankt Pauls Gen.

Zobl Lagrein Selection Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621630-23
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Rot
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Lagrein
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	5.1 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	5
EAN:	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.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite