Kellerei Sankt Pauls Gen.

Schliff Sauvignon Alte Reben Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621633-2023
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2023
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Sauvignon
Restzucker:	0.7 g/l
Säure:	5.4 g/l
Serviertemperatur:	9-11
Trinkreife:	7
EAN:	8006884727691

Preise

Flasche 26,00 € brutto

Preis pro Liter: 34,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Steinreich ist er und doch so bescheiden. Betagt und doch so beharrlich ... Sein herausragendstes Attribut? Der mineralische Kalkboden, auf dem Schliff gedeiht! Der Sauvignon durchzieht mit seinen tiefen Wurzeln kraftvoll das bisschen Erde, das ihm vergönnt ist.

Diese tiefe Verwurzelung mit Mutter Erde ist das, was ihn so überraschend gehaltvoll macht – und gleichzeitig strukturiert und akzentuiert.

Vielschichtige Frucht von Holunderblüten, Mango, Stachelbeere, Grapefruit und feine Kräuteraromen alles harmonisch eingebunden in einen Hauch von Feuerstein. Am Gaumen saftig, mineralisch mit viel Finesse und langen Nachhall.

• Terroir: Südostausrichtung, tiefgründiger, kalkreicher Moräneschutt mit groben Porphyrblöcken auf 420-490 m Meereshöhe.
• Alter der Reben ca. 28-35 Jahre
• Vinifikation: Kurze Mazeration in der Presse. Anschließende kontrollierte Gärung im Edelstahl und weitere Reife für 9 Monate auf der Feinhefe.
• Speiseempfehlung: Als Aperitif, zu Geflügel und Thunfisch, hellem Fleisch.