## Kellerei Sankt Pauls Gen.

# Lehmont Pinot Noir Riserva Alte Reben Sankt Pauls Kellerei




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621636-20 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 13,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Eppan |
| **Anbauregion:** | Südtirol (Alto Adige) |
| **Ausbau:** | in kleinen Holzfässern |
| **Fasslagermonate:** | 15 |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2020 |
| **Klassifizierung:** | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| **Rebsorten:** | Blauburgunder |
| **Restzucker:** | 0.3 g/l |
| **Säure:** | 5.6 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 16-18 |
| **Trinkreife:** | 7 |
| **EAN:** | 8006884782638 |

### Preise

**Flasche 33,00 €** brutto

Preis pro Liter: 44,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

DER ELEGANTE
Manchmal muss man weit zurückblicken, um zu verstehen, wie Charakterweine entstehen können. Man muss sich an Winde erinnern und an Gewässer, die Sand und Steine von einem Ort zum anderen tragen … So wurde auch Lehmont geboren: "Lehm" und "Mont"– vom Boden geformt, vom Berg erfrischt.Durch seine Eleganz und die feine Stilistik bleibt der Blauburgunder in seinem Wesen unvergleichlich.

Komplexer Duft von kleinen dunklen und roten Beeren, Sauerkirsch, Dörrpflaumen und Blutorange, würzigen Noten nach getrockneten Wiesenkräutern und Gewürznelken. Geschmeidiges engmaschiges Tannin und extraktreich und gleichzeitig straff mit einem ausgesprochen langen Nachklang.

• Terroir: Südostausgerichtete kalkhaltige Moränenböden mit einer lehmig-sanddurchmischten Struktur, durchzogen von unterschiedlichen Steinen auf 400-500 m Meereshöhe.
• Alter der Reben 27-35 Jahre
• Vinifikation: Kaltmazeration für ca. 1 Woche, anschließende langsame Gärung in offenen Holzbottichen. Reife in Tonneaux und Barrique für 15 Monate.
• Speiseempfehlung: Milchlamm, Rehrücken und pikantem gereiften Hartkäse.
• Auszeichnungen : Robert Parker: 94 / falstaff: 90 / Decanter: 95 / James Suckling: 90




8 006884 782638 >