Kellerei Sankt Pauls Gen.

Luzia Pinot Noir Selection Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621637-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Pinot Noir
Restzucker:	0.3 g/l
Säure:	5.3 g/l
Serviertemperatur:	16-18
Trinkreife:	5
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im Stahltank u. großen Holzfaß
Farbe:	Rot
EAN:	8006884093697

Preise

Flasche 16,40 € brutto

Preis pro Liter: 21,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DIE LEUCHTENDE
Schon die Römer wussten den besonders fruchtbaren Boden der Dorflage St. Pauls zu nutzen – genauso wie das Licht und die besonderen Fallwinde, die diese Lage auszeichnet: Luzia ist ein leuchtender und tiefgründiger Blauburgunder und eine Hommage an die römische Villa, deren Überbleibsel auch heute noch oberhalb der Luzia-Reben zu finden sind.

Facettenreiches Aromaspektrum nach kleinen roten Beeren wie Wald- und Johannisbeeren aber auch Himbeeren und Kirschen, filigran blumig und kräutrig. Elegant im Trunk mit geschmeidigem Tanningerüst und einem feinem würz-fruchtigem langanhaltendem Finale.

• Terroir: Tiefgründige Kalkschotterböden am Paulser Hochplateau (350-500 m).
• Alter der Reben ca. 15-25 Jahre
• Vinifikation: Einige Tage kalt mazeriert, dann langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl und anschließende Reife im großen Holzfass und Tonneaux.
• Speiseempfehlung: Zu Teiggerichten, leichtem Fleisch und Pilzen sowie hartem Käse;

Zutaten

Traube, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid, Stabilisator: Metaweinsäure, Unter

Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff)

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

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

8 006884 093697 >