

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Bergspiel Riesling Selection Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621651-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Riesling
<b>Restzucker:</b>	0.50 g/l
<b>Säure:</b>	6.20 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>Trinkreife:</b>	7
<b>EAN:</b>	8006884081694

## Preise

**Flasche 14,60 €** brutto

Preis pro Liter: 19,47 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Eleganter Duft von Marillen, weisser Melone und Quitte gepaart mit feinen Noten von Limettenzesten und frischem Thymian aber auch Feuerstein. Straffe Säure mit festem Körper und sehr geschmacksintensiv, ein verspieltes Mundgefühl.

Terroir: Tiefgründiger Kalksteinschutt in mittleren bis sehr hohen Lagen in Eppan-Berg, Montiggl und Völs (400-900 m).

Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank.

Speiseempfehlung: Zu Aperitif, Hähnchengerichte und gedämpften Fisch.

Auszeichnungen: James Suckling: 90 Punkte

## Zutaten

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

## Allergene

# Schwefeldioxid und Sulfit

