Kellerei Sankt Pauls Gen.

Praeclarus Rose Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621652
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	12,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Rose
Geschmack:	herb/brut
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Pinot Noir, Chardonnay
Restzucker:	4 g/l
Säure:	6,9 g/l
Serviertemperatur:	6-8
EAN:	8006884504667

Preise

Flasche 24,00 € brutto

Preis pro Liter: 32,00 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Feine Rosé-Farbe, die an die Nuancen von Lachs und Zwiebelschale erinnern.
• Intensiver und samtiger Duft nach roten Beeren, mit einem Hauch von Pfirsich und Orange.
• Am Gaumen geschmeidig, mit guter Struktur, feiner Frische und weichem Abgang. Sehr feine und langanhaltende Perlage.

T E R R O I R :
Die Pinot Noir und Chardonnay Trauben wachsen in Weinbergen zwischen 300 und 500 m ü.d.M. auf kalkhaltigem Dolomitgestein mit Sand- und Lehmeinlagerungen. Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Mikroklima, in dem die Trauben ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

V I N I F I K A T I O N :
Trauben von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung. Mehrmonatiger Ausbau des Grundweins im Edelstahlfass, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

R E B S O R T E :
Pinot Noir und Chardonnay

S P E I S E N E M P F E H L U N G :
Weißes Fleisch, leichte Geflügelgerichte und frisches Gemüse

Zutaten

Traube, konzentrierter Traubenmost, Dosierungssirup, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid, Stabilisator: Metaweinsäure, Enthält geringfügige Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	317kJ
Energie (kcal)	76kcal
Kohlenhydrate	1,4g
Zucker	0,4g

8 006884 504667 >