

Kellerei Sankt Pauls Gen. Gfill Sauvignon Selection St. Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621625-23
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:	0.5 g/l
Säure:	5.4 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	5
EAN:	8006884087665

Preise

Flasche 14,30 € brutto

Preis pro Liter: 19,07 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DER WIND-GEKÜSSTE

Tagsüber warm-mediterrane Temperaturen, abends ein kühles Lüftchen. Weite Grünflächen zum Durchatmen, immer wiederprächtige Ansitze zum Staunen: Schon früher, noch bevor eine derersten Sauvignon-Rebanlagen errichtet wurde, war die leichthügelige und magisch anmutende Gfiller Gegend bei denHitzegeplagten und Ruhesuchenden beliebt. Nord- und Südwinde treffen sich hier mit den kühlen Fallwinden der Mendel zum Stelldichein und bescheren diesem im Moränenboden gedeihenden Sauvignon seine unvergleichliche

Frische.Fruchtbetonte sortentypische Aromen nach pink Grapefruit, Melone,Stachlbeeren und Maracuja leicht würzige Noten die an Brennessel- und Tomatenblatt erinnern. Geschmacksintensives lebendiges Mundgefühl. Blumig und extraktstark mit salzigem Abschluss.

- TERROIR: Hanglagen um St. Pauls mit gut durchlüfteten Kalkschotterboden (450-550m.ü.d.M.)
- ALTER DER REBEN: ca. 25 Jahre
- LESEZEITRAUM: Mitte September
- VINIFIKATION:Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl undanschließende Reife auf der Feinhefe
- OPTIMALE TRINKREIFE: bis zu 5 Jahre
- SPEISEEMPFEHLUNG:Als Aperitif, zu Geflügel und Thunfisch

