

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



Art.-Nr.:	621625-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Säure:	5.4 g/l
Serviertemperatur:	8-10
Trinkreife:	5
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im Stahltank
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2024
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Sauvignon
Restzucker:	0.5 g/l
EAN:	8006884087696

Preise

Flasche 14,60 € brutto

Preis pro Liter: 19,47 €

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 der ersten Sauvignon-Rebanlagen errichtet wurde, war die leichthügelige und magisch anmutende Gfiller Gegend bei den Hitzegeplagten 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, Stachelbeeren und Maracuja leicht würzige Noten die an Brennessel- und Tomatenblatt erinnern. Geschmacksintensives Mundgefühl mit knackiger Säurestruktur und mit salzigem Abgang.

- 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 und anschließende Reife auf der Feinhefe
- OPTIMALE TRINKREIFE: bis zu 5 Jahre
- SPEISEEMPFEHLUNG: Als Aperitif, zu Geflügel und Thunfisch

Zutaten

Traube, Konservierungsmittel/Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid, Säureregulator: Weinsäure, Enthält vernachlässigbare Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

