

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Zobl Lagrein Selection Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621630-23
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Lagrein
<b>Restzucker:</b>	1.0 g/l
<b>Säure:</b>	5.1 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	8006884083698

## Preise

**Flasche 16,40 €** brutto

Preis pro Liter: 21,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DER UNVERFÄLSCHTE

Sein tiefes Rot lenkt den Blick in vergangene Zeiten: In der warmen Dorflege hat der Lagrein schon vor Jahrhunderten seine Wurzeln geschlagen und lebt dort seither vom fruchtbaren Schwemmboden.

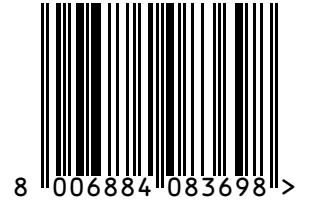
Schon im Mittelalter wurde der charakteristische Lagrein als "vino bono" bezeichnet – und dieses Prädikat ist unverändert passend: Noch immer umarmt Zobl den regen Dorfkern und seine Geister – unverwechselbar und urtypisch – und hält sie alle zusammen.

Das Bouquet erinnert an Waldfrüchte, Kirsche, Veilchen und Bitterschokolade in Kombination mit Zimt und Nelke. Leicht rauchig mit kraftvollen Körper, weiche Gerbstoffstruktur mit Reifepotential.

- Terroir: Tiefgründige Schwemmböden in besonders warmen Lagen rund um den Dorfkern St. Pauls (350-420m).
- Alter der Reben ca. 20 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung in offenen Holzbottichen und Reife auf der Feinhefe in gebrauchten Tonneaux für 5-6 Monate.
- Speiseempfehlung: Zu Wild- und Schmorgerichten sowie Hartkäse.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



8 006884 083698 >