

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



<b>Art.-Nr.:</b>	621625-23
<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 Stahltank
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Sauvignon
<b>Restzucker:</b>	0.5 g/l
<b>Säure:</b>	5.4 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	8006884087665

## Preise

**Flasche 14,30 €** brutto

Preis pro Liter: 19,07 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

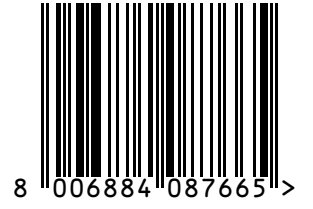
## Beschreibung

### 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 den Hitzegeplagten und Ruhesuchenden beliebt. Nord- und Südwinde treffen sich hier mit den kühlen Fallwinden der Mendel zum Steldichein 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 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 und anschließende Reife auf der Feinhefe
- OPTIMALE TRINKREIFE: bis zu 5 Jahre
- SPEISEEMPFEHLUNG: Als Aperitif, zu Geflügel und Thunfisch



8 006884 087665 >