

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Luzia Pinot Noir Selection Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621637-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Pinot Noir
<b>Restzucker:</b>	0.3 g/l
<b>Säure:</b>	5.3 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank u. großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>EAN:</b>	8006884093697

## Preise

**Flasche 16,40 €** brutto

Preis pro Liter: 21,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DIE LEUCHTENDE

Schon die Römer wussten den besonders fruchtbaren Boden der Dorflage St. Pauls zu nutzen – genauso wie das Licht und die besonderen Fallwinde, die diese Lage auszeichnet: Luzia ist ein leuchtender und tiefgründiger Blauburgunder und eine Hommage an die römische Villa, deren Überbleibsel auch heute noch oberhalb der Luzia-Reben zu finden sind.

Facettenreiches Aromaspektrum nach kleinen roten Beeren wie Wald- und Johannisbeeren aber auch Himbeeren und Kirschen, filigran blumig und kräutrig. Elegant im Trunk mit geschmeidigem Tanningerüst und einem feinem würz-fruchtigem langanhaltendem Finale.

- Terroir: Tiefgründige Kalkschotterböden am Paulser Hochplateau (350-500 m).
- Alter der Reben ca. 15-25 Jahre
- Vinifikation: Einige Tage kalt mazeriert, dann langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl und anschließende Reife im großen Holzfass und Tonneaux.
- Speiseempfehlung: Zu Teiggerichten, leichtem Fleisch und Pilzen sowie hartem Käse;

## Zutaten

Traube, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid, Stabilisator: Metaweinsäure, Unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff)

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit

