

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Praeclarus Brut Blanc de Blancs Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621643
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	5.0 g/l
<b>Säure:</b>	6.1 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	2-4
<b>EAN:</b>	8006884501666

## Preise

**Flasche 22,00 € brutto**

Preis pro Liter: 29,33 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Verperlte Südtiroler Lebensfreude. Eleganz, Frische, Harmonie und Komplexität. Animierend und verführernd. Frisch und lebendig.

Brillantes Gelb mit goldenen Reflexen. Intensives und besonders feines, samtiges Bouquet nach Mandelblüten, Pfirsich und Aprikosen, mit Anklängen von frischer Haselnuss und Brotkruste. Sehr feine und langanhaltende Perlage.

**Terroir:** Die Chardonnay-Trauben wurzeln in Weinbergen oberhalb von St. Pauls zwischen 300 und 500 m Meereshöhe auf dem kalkhaltigen Dolomitgestein des Mendelgebirgszugs mit Sand- und Lehmeinlagerungen.

Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die herbstlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Kleinklima, in dem die Trauben überdurchschnittlich lange und gut an der Rebe reifen und dadurch ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

**Vinifikation:** Trauben von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung. Mehrmonatiger Ausbau des Sektgrundweins im Edelstahl, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 24 Monate Reife auf der Feinhefe.

Speiseempfehlung: Klassisch zum Aperitif.

## Zutaten

---

Traube, Dosierungssirup, konzentrierter Traubenmost

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit, Metaweinsäure

