

Kellerei Sankt Pauls Gen.
Fuxberg Chardonnay Selection
Sankt Pauls Kellerei



Art.-Nr.:	621623-24
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
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:	Chardonnay
Restzucker:	0.3 g/l
Säure:	5.4 g/l
Serviertemperatur:	10-12
Trinkreife:	5
EAN:	8006884080697

Preise

Flasche 14,50 € brutto

Preis pro Liter: 19,33 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DER SONNENKÖNIG

Vor den Toren des Weindorfes St. Pauls gibt es einen von der Sonne verwöhnten, besonders fruchtbaren Sandhügel. Er ist Überbleibsel eines Gletschersees sowie einstiger Sitz des Schloss Fuchsberg, das diesem Wein seinen Namen gibt.

Prächtig gedeiht hier heute Fuxberg: exotisch, vielfältig, frisch, ... und leuchtet beinahe so gelb wie der Himmelskörper.

Aromenspiel nach tropischen Früchten wie reife Ananas, Banane und Mango aber auch reifer gelber Apfel und Nektarinen.

Blumenblüten sowie Karamell und Vanille unterstreichen die Komplexität. Cremiges Mundgefühl mit balanciertem Körper und langanhaltendem, extraktreichem Abgang.

- Terroir: Nach Süden ausgerichtete Hanglage in St. Pauls auf Ablagerungen aus der Eiszeit mit kalkhaltigem Flinz und Schotter (250-350m.ü.d.M.)
- Alter der Reben ca. 25 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl und kleinen Holzfässern, anschließende Reife auf der Feinhefe

- Speiseempfehlung: Zu Vorspeisen, Fischgerichten und hellem Fleisch.

Zutaten

Traube, Konservierungsmittel/Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid, Stabilisatoren: Kaliumpolyaspartat, abgefüllt unter Schutzatmosphäre (Stickstoff), Enthält vernachlässigbare Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

