

**Kellerei Sankt Pauls Gen.**  
**Iustus Gewürztraminer Selection**  
**Sankt Pauls Kellerei**



<b>Art.-Nr.:</b>	621626-24
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14,5 %
<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>	2024
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Gewürztraminer
<b>Restzucker:</b>	3.5 g/l
<b>Säure:</b>	5.0 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	8-10
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	8006884091662

**Preise**

**Flasche 14,60 €** brutto

Preis pro Liter: 19,47 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

**DER STRAHLENDE**

Es gibt sie, diese Orte der Freude, mit ganz besonderer Aura. Oberhalb von St. Pauls wacht stolz und anmutig das Justina Kirchlein. Hier schöpft der Gewürztraminer seine Energie aus dem geschichtsträchtigen, heiligen Plätzchen und zehrt gleichzeitig von der Morgensonne und dem nahrhaften, warmen Lehmboden.

Charakteristisches exotisches Aroma nach reifer Mango, Papaya und Litschi, begleitet von würzigen Noten von Muskat und Zimt sowie Rosenblätter. Die lebendige Frische überrascht den Gaumen. Sein fülliger Körper passt gut zur balancierten Fruchtsüße und unterstützt den saftigen Abgang.

- Terroir: Mittlere Lagen um St. Justina mit Kalkböden mit hohem Lehmanteil (450-550m.ü.d.M.)
- Alter der Reben ca. 30 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahl und anschließende Reife auf der Feinhefe.
- Speiseempfehlung: Zu reifem Käse, kräftig gewürzten Speisen sowie asiatischen Gerichten.

**Zutaten**

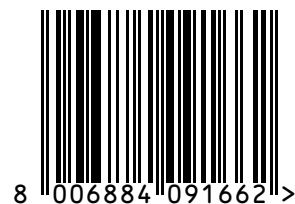
Traube, konzentrierter Traubenmost, Konservierungsstoffe/Antioxidantien: Schwefeldioxid, Säureregulator:

Weinsäure (L(+)-), Stabilisator: Kaliumpolyaspartat, unter Schutzatmosphäre abgefüllt (Stickstoff), Enthält vernachlässigbare Mengen von Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit



8 006884 091662 >