

# Kellerei Sankt Pauls Gen. Huberfeld Merlot Selection Sankt Pauls Kellerei



<b>Art.-Nr.:</b>	621629-23
<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 großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2023
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Merlot
<b>Restzucker:</b>	1.0 g/l
<b>Säure:</b>	4.7 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	5
<b>EAN:</b>	8006884097695

## Preise

**Flasche 16,40 €** brutto

Preis pro Liter: 21,87 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

### DER GROSSE

Vorhang auf für einen der ganz Großen! Unterhalb von Missian, im sogenannten Huberfeld, wächst der gleichnamige Merlot.

Der tiefgründige, kalkige Schwemmboden und die wärmespeichernde Umgebung versorgen den Rotwein mit dem, was er für seine intensiven, einzigartigen Eigenschaften benötigt. Zudem gleicht das Feld einem Amphitheater der Natur und schenkt Huberfeld so die ihm gebührende Szenerie!

Intensiver Duft von pflückreifen Zwetschgen und Maulbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Herzkirschen. Feine erdige Noten umrahmen den Hauch von Lakritze, Nelken und Zimt. Das samtige Tanningeflecht und der charaktervolle Körper unterstützen den stoffigen, sehr langen Abgang.

- Terroir: Warme Lagen auf tiefgründigen, lehmigen Böden mit hohem Schotteranteil rund um St. Pauls (250m.ü.d.M.).
- Alter der Reben ca. 25 Jahre
- Vinifikation: Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur im Edelstahltank und anschließende Reife im Holzfaß und Tonneaux.
- Speiseempfehlung: Zu Fleischgerichten, Wildgeflügel und gereiftem Käse.



8 006884 097695 >