KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

## Kellerei Sankt Pauls Gen.

# Luzia Blauburgunder Selection St. Pauls Kellerei

SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA




| | |
|---|---|
| **Art.-Nr.:** | 621637-23 |
| **Gebinde:** | 1 x 0,75l Flasche |
| **Alkoholgehalt:** | 13,5 % |
| **Anbaugebiet:** | Eppan |
| **Anbauregion:** | Südtirol (Alto Adige) |
| **Ausbau:** | im Stahltank u. großen Holzfaß |
| **Farbe:** | Rot |
| **Geschmack:** | trocken |
| **Jahrgang:** | 2023 |
| **Klassifizierung:** | DOC -> Denominazione di Origine Controllata |
| **Rebsorten:** | Blauburgunder |
| **Restzucker:** | 0.3 g/l |
| **Säure:** | 5.3 g/l |
| **Serviertemperatur:** | 16-18 |
| **Trinkreife:** | 5 |
| **EAN:** | 8006884093666 |

### Preise

**Flasche 15,30 €** brutto
Preis pro Liter: 20,40 €
*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;