KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

Kellerei Sankt Pauls Gen.

Sanctissimus Weissburgunder Riserva Sankt Pauls Kellerei

SANKT PAULS
KELLEREI · CANTINA



Art.-Nr.:	621642-19
Gebinde:	1 x 0,75l Holzkiste
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Eppan
Anbauregion:	Südtirol (Alto Adige)
Ausbau:	im großen Holzfaß
Farbe:	Weiß
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2019
Klassifizierung:	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
Rebsorten:	Weissburgunder
Restzucker:	1.2 g/l
Säure:	5.5 g/l
Serviertemperatur:	10-15
EAN:	8006884821696

Preise

Holzkiste 86,00 € brutto
Preis pro Liter: 114,67 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

DER AUSERKORENE

Er hat schon mehr als ein Jahrhundert auf dem Buckel und doch nichts von seiner Stärke eingebüßt ganz im Gegenteil: Kräftig und herrschaftlich ist Sanctissimus, von den stämmigen Reben bis in die allerfeinsten Kapillaren seiner alten Wurzeln.

Dieser Weißburgunder spielt in der ersten Liga der außergewöhnlich opulenten Weine und steht in jeglicher Hinsicht ganz für sich.

In extremer Steillage auf der gegen Süden ausgerichteten Lage unterhalb der Kirche von Missian gewachsen und in Tonamphoren ausgebaut ist der Sanctissimus das Glanzstück der Kellerei.

Die im Jahr 1899 auf einer Steillage in Missian gepflanzten Rebstöcke prägen einen der ältesten Weinberge Südtirols. Das mit größter Sorgfalt handgelesene Traubengut und der äußerst niedrige Ertrag bilden die Grundlage für SANCTISSIMUS.

Die Trauben werden in Amphoren eingemaischt und gären einige Monate. Der facettenreiche Jahrgang 2017 verspricht ein komplexes Aromaerlebnis und entwickelt sich am Gaumen sehr dicht und mineralisch.

Dieser Weißburgunder überzeugt mit einem faszinierenden Spiel aus Säure, Frucht und Komplexität. Leuchtendes Strohgelb. Differenzierte Nase, zeigt Noten nach reifem Apfel, dazu feine würzige Töne, nach

Salbei. Am Gaumen voluminös, saftig, cremig und anhaltend im Abgang.

• Terroir: Kalkhaltige Moränenschuttablagerung aus der Eiszeit; nach Süden ausgerichtete Steillage (350-400 m.ü.d.M.)
• Alter der Reben ca. 120 Jahre
• Vinifikation: Schonende Vergärung auf den Schalen in großen Tonamphoren, Reifung im großen Holzfass aus Eppaner Eiche.

8 006884 821696 >