

**Kellerei Sankt Pauls Gen.**  
**Praeclarus Pas Dose Blanc de**  
**Blancs Sankt Pauls Kellerei**



<b>Art.-Nr.:</b>	621644-2020
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	12,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Eppan
<b>Anbauregion:</b>	Südtirol (Alto Adige)
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfaß
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Geschmack:</b>	herb/brut
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Klassifizierung:</b>	DOC -> Denominazione di Origine Controllata
<b>Rebsorten:</b>	Chardonnay
<b>Restzucker:</b>	0.3 g/l
<b>Säure:</b>	7.7 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	2-4
<b>EAN:</b>	8006884502663

**Preise**

**Flasche 29,00 € brutto**

Preis pro Liter: 38,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

**Beschreibung**

Ein Jahrgangssekt par excellence. Die Essenz von Chardonnay. Charakterstark und vielschichtig. Elegant, tiefgründig und nachhaltig beeindruckend.

Leuchtendes Strohgelb mit silbernen Reflexen. Charakterbetont, feine Zitrusfrüchte und ein Hauch von weißen Blüten. Nuancen von Trockenfrüchten, weißem Pfirsich, reifer Marille, frischen Bergkräutern, Gewürzbrot und Brioche. Samtige Textur. Langer, mineralischer Abgang. Filigrane, anhaltende Perlage.

Terroir: Die Chardonnay-Trauben wurzeln in unseren ältesten, exponierten Eppaner Lagen zwischen 300 und 500 m Meereshöhe auf dem kalkhaltigen Dolomitgestein des Mendelgebirgszugs mit Sand- und Lehmeinlagerungen.

Die Südost-Ausrichtung, die beständige Durchlüftung durch Fallwinde sowie die herbstlichen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sorgen für ein einzigartiges Kleinklima, in dem die Trauben überdurchschnittlich lange und gut an der Rebe reifen und dadurch ein optimales Säure-Zucker-Verhältnis entwickeln.

Vinifikation: Der Praeclarus Pas Dosé ist ein Jahrgangssekt, bei dem ausschließlich ausgewählte Weine eines Jahrgangs zu Sekt veredelt werden. Reife Trauben, von Hand gelesen. Schonende Ganztraubenpressung.

Mehrmonatiger Ausbau des Grundweins im großen Holzfass, anschließend traditionelle Flaschengärung und mindestens 48 Monate Reife auf der Feinhefe bei natürlich konstanter Temperatur im historischen Bunker.

Speiseempfehlung: Aperitif, Tartar, roher Fisch, Fischvorspeisen.

## Zutaten

---

Traube, konzentrierter Traubenmost

## Allergene

---

Schwefeldioxid und Sulfit, Metaweinsäure

