

DRINKS.

Sanct Valentin Gewürztraminer Alto Adige DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40946022
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Südtirol
Abfüller	Kellerei St.Michael-Eppan Landw. Gesell. Genoss., Klaus Pardatscher Umfahrungsstrasse 17-19, 39057 Eppan, Italy
Marke	Sanct Valentin
Typ	Weisswein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	kraftvoll und facettenreich mit Rosenblüten, exotischen Früchten (v.a. Litschi und Grapefruit), orientalischen Gewürzen (v.a. Ingwer), mineralischen Akzenten sowie einer dezenten Restsüsse.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	aus 100% Gewürztraminer
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Käse, Risotto

Beschreibung

Die insgesamt 330 Mitglieder der genossenschaftlichen Kellerei St. Michael sind im Südtiroler Weinbaugebiet Eppan heimisch, wo sie zusammengenommen 385 Hektar, die über sonnige Hanglagen am Rande der Dolomiten verteilt sind, bewirtschaften. Präsident Klaus Pardatscher, Geschäftsführer Günther Neumair und Kellermeister Hans Terzer - der seit 1977 in diesem Amt tätig ist - sind darum bemüht, ihre Weine an die Weltspitze zu bringen. Die Grundvoraussetzungen könnten nicht optimaler sein: Die Kellerei besitzt Zugang zu den unterschiedlichsten Lagen am Fusse des Mendelmassivs (400-700 m hoch), an der Südtiroler Weinstrasse (400 m hoch) und in den wärmeren Tälern. Die Bodenvielfalt reicht von Kalkschotterböden über Moränenschutt- und Schwemmböden bis hin zu Porphy-Verwitterungsböden. Das Klima wird derweil von grossen Temperaturschwankungen mit warmen Südwinden und nächtlichen, kühlen Fallwinden beeinflusst.

«Sanct Valentin» ist die Premiumlinie der Kellerei, die es Hans Terzer erlaubt, sein ganzes Können und seine langjährige Erfahrung auszuspielen. Der Gewürztraminer von Sanct Valentin wurde 1986 erstmals produziert. Die Trauben stammen von ausgewählten Parzellen entlang der Weinstrasse (300-500 m hoch) mit Südostausrichtung. Die Reben wachsen dort im Guyot-System und sind zwischen fünf und 35 Jahre alt. Nach der manuellen Lese und Selektion im Herbst werden die Trauben mazerieren gelassen und erst dann schonend gepresst. Anschliessend folgen die alkoholische Gärung und der Ausbau im Stahltank. Der resultierende Wein besitzt ein Lagerungspotential von zehn Jahren und ist ein vorzüglicher Begleiter zu Gänsestopfleber, kräftigem Käse, Risotto mit Meeresfrüchten oder pikant gewürzten Speisen.