



★ SANCT VALENTIN ★

SÜDTIROL DOC

SPÄTLESE COMTESS SANCT VALENTIN 2024

Der Gewürztraminer Spätlese (ital. Vendemmia tardiva) wird aus luft- und sonnengetrockneten, nahezu rosinierten Trauben hergestellt. Dies findet bei uns im Weinberg statt, d.h. die Trauben bleiben bis Jahresende am Stock. Der elegante Gewürztraminer Comtess begeistert mit intensiver Frucht, einem cremig-weißen Körper, mit langem Abgang und schmeichelt dem Gaumen mit rassig-frischer Säure. Die jugendlich-frischen Aromen werden bei richtiger Flaschenreife zunehmend komplexer und gehen allmählich in dezente Honignoten über.



intensives Bernstein



getrocknete Aprikose,
reife exotische Früchte
und Akazienhonig



opulent, ausgewogen,
und konzentrierte
Restsüße

REBSORTE:

Gewürztraminer

REBALTER:

20 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Weingut am Fuße von Schloss Valentini (600m) und in Pinzon/Montan (330m)

Exposition: Südost / Südwest

Böden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Ende November; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Die eingetrockneten Trauben werden abgepresst und teils im Stahltank und teils im kleinen Holz vergoren und ausgebaut.

ERTRAG:

20 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 11,5%

Restzucker: 163,9 gr/ltr

Säure: 6,20 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Verführerischer, fruchtiger Dessertwein.

Blauschimmelkäse, fruchtige Nachspeisen wie Apfelstrudel.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2021: 93 Punkte James Suckling

2020: 94 Punkte Eros Teboni, 93 Punkte James Suckling

2019: 96 Punkte James Suckling



KELLEREI

ST MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it