



★ SANCT VALENTIN ★

SÜDTIROL DOC

GEWÜRZTRAMINER SANCT VALENTIN 2024

Er ist der Liebling der Italiener und die autochthone, weiße Rebsorte in Südtirol. Der betörende Gewürztraminer zählt zu den spannendsten Gewächsen in der Weinwelt. Charakteristisch für den Gewürztraminer Sanct Valentin ist sein intensives und komplexes Bouquet mit Aromen, die an orientalische Gewürze, zarten Rosenduft und exotische Früchte erinnern. Bereits 1986 wurde der Gewürztraminer als Spitzengewächs der Sanct Valentin Linie erstmals angebaut. Er zeichnet sich durch Langlebigkeit aus und verspricht auch noch nach vielen Jahren ein wunderbares Trinkvergnügen.



kräftiges goldgelb



intensiv Rose, exotische
Frucht, orientalische
Gewürze, Lychee und
Passionsfrucht



kraftstrotzend,
komplex, mit dezenter
Fruchtsüße

REBSORTE:

Gewürztraminer

REBALTER:

5 bis 35 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: Ausgesuchte Lagen in Eppan und Kaltern (300-500m)

Exposition: Südost

Böden: lehmige Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Mazeration der Trauben mit anschließender schonender Pressung. Vergärung und Ausbau im Stahltank:

ERTRAG:

45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14,5%

Restzucker: 5,7 gr/ltr

Säure: 4,65 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:

8-10°

GENUSSEMPFEHLUNG:

Passt hervorragend zu würzigen Speisen wie Gänsestopfleber und kräftigem Käse sowie zu pikanten Gewürzen, Küchenkräutern aber auch zu Safranrisotto oder Risotto mit Meeresfrüchten oder zur Südtiroler Spezialität „Kloaznavioli mit Graukäse“.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2023: Corona Vini Buoni d'Italia, 91 Punti James Suckling

2022: 96 Punkte Luca Maroni, 92 Punkte James Suckling, 3 Sterne Vinibuoni d'Italia

2021: 97 Punkte Luca Maroni, 93 Punkte James Suckling, 93 Punkte Vini di Veronelli



KELLEREI

ST MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it