SANCT VALENTIN

Gewürztraminer Sanct Valentin 2020

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 ausgebaut. Er zeichnet sich durch Langlebigkeit aus und verspricht auch noch nach vielen Jahren ein wunderbares Trinkvergnügen.

goldgelb	breites Aromapotpourri von Rosenduft, exotischer Frucht, bis zu orientalischen Gewürzen	kraftstrotzend, komplex, dezente Restsüße

Rebsorte:
Gewürztraminer

Rebalter:
5 bis 35 Jahre

Anbaugebiet:
Lage: Ausgesuchte Lagen in Kurtatsch, Kaltern und Eppan (300-500m)
Exposition: Südost
Böden: lehmige Kalkschotterböden
Erziehungsform: Guyot

Lese:
Mitte 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: 6,5 gr/lt
Säure: 4,65 gr/lt

Trinktemperatur:
8-10°

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

Lagerung/Potential:
10 Jahre und mehr

Auszeichnungen:
2019: 96 Punkte Luca Maroni, 92 Punkte James Suckling
2018: 97 Punkte Luca Maroni, 94 Punkte Doctor Wine, 93 Punkte Vini di Veronelli, 90 Punkte James Suckling
2016: 94 Punkte James Suckling, 91 Punkte Falstaff, 92 Punkte Luca Maroni

stmichael.it office@stmichael.it

ST MICHAEL-EPPAN
KELLEREI - CANTINA