



## Produktinformation

# Pinot grigio "Sanct Valentin" 2019 DOC - St. Michael

Art-Nr.: 523a / Marke: [Kellerei St. Michael - Umfahrungsstrasse 17 - IT-39057 Eppan](#)



**25,95EUR** / Flasche

Grundpreis: 34,60EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

### Staffelpreise

Ab 6	24,95EUR - Sie sparen 1,00EUR,
Flaschen	Grundpreis: 33,27EUR / 1L

 Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2019

Traube: Pinot grigio

Bereits 1986 wurde der Pinot Grigio Sanct Valentin geboren. In ausgesuchten Weinbergen in Eppan-Berg wurden die ersten Traubenselektionen durchgeführt und erstmals wurde ein Pinot Grigio im kleinen Holzfass ausgebaut. Der ausdrucksvolle Pinot Grigio Sanct Valentin überzeugt seit Jahrzehnten mit sanft integrierter Säure, Kraft und Fülle. Er ist einer der höchst dotierten Pinot Grigio-Weine in Italien und verspricht auch nach mehrjähriger Lagerung einen exzellenten Trinkgenuss.

Rebsorte: Pinot Grigio

Rebalter: 15 bis 30 Jahre

Anbaugbiet

Lage: ausgesuchte Weinberge in Eppan (ca. 420 - 600 m)

Exposition: Südost, Südwest

Boden: Kalkschotterböden



## Produktinformation

Erziehungsort: Geyol

Lese: 2017: Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

Ausbau: Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Hefe im Barrique-Tonneaux. Assemblage nach einem knappen Jahr und weitere Reifung für sechs Monate im Stahltank.

Ertrag: 45 hl/ha

Alkoholgehalt: 14,5%

Säure: 5,3 gr/ltr

Trinktemperatur: 8 bis 10 Grad

Genussempfehlung: Ein wahres Multitalent, das sowohl Fischgerichte als auch rotes Fleisch begleitet, aber auch perfekt zu Risotto mit Kräuterpesto passt.

Alkohol: 14% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Südtirol

Allergienhinweis: Enthält Sulfite