

PRÆCLARUS

S Ü D T I R O L | A L T O A D I G E | D O C



PRÆCLARUS *Cuvée St. Pauls Brut*

Für dieses Cuvée werden nur die besten Lagen der Sorte Chardonnay für den Sektgrundwein ausgewählt. Diese wachsen auf einem Moränenschutt mit hohem Kalkanteil oberhalb von St. Pauls. Durch die Temperaturschwankungen in der Reifezeit zwischen Tag und Nacht und ein vollreifes Lesegut entsteht dieser saftige, fruchtige und komplexe Sekt. In einem alten Militärbunker aus dem 2. Weltkrieg reift unser Cuvée St. Pauls für weitere 48 Monate bei konstanten 12°C auf der Feinhefe.

HERKUNFT	St. Pauls
ART DER HERSTELLUNG	Flaschengärung
MINDESTREIFE	48 Monate auf der Feinhefe
REBSORTE	100% Chardonnay
GESCHMACKSRICHTUNG	Brut (5,7 g/l Restzucker)
ALKOHOL	12,5% vol.
SÄURE	6,6 g/l
TRINKEMPFEHLUNG	Aperitif und Essensbegleitung
TRINKTEMPERATUR	4°C
INHALT	0,75 lt.



KELLEREI ST. PAULS | CANTINA PRODUTTORI SAN PAOLO

Schloß Warthweg 21 - 39050 St. Pauls - Eppan (BZ) | via Castel Guardia 21- 39050 San Paolo - Appiano (BZ)
T. +39 0471 662183 | F. +39 0471 662530 | info@kellereistpauls.com | www.kellereistpauls.com