Sanct Valentin Pinot Bianco Südtirol DOC

Kellerei St. Michael-Eppan
Italien, Südtirol

CHF 31.80

Vinifikation

Gärung und biologischer Säureabbau (BSA) im Edelstahltank, 50% des Weins Ausbau auf der Feinhefe für 12 Monate in Barriques, 50% des Weins Ausbau im grossen Eichenfass für 12 Monate, Assamblage und weitere Reifung für 8 Monate im Edelstahltank

Charakter

Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen; im Duft weiche Aromen wie Apfel und Melone, deutliche Noten vom Holzausbau wie Vanille; am Gaumen von Anfang an samtig und sehr konzentriert, zeigt eine saftige Frische und feine Mineralität, wirkt sehr elegant und mit harmonischer Struktur

Terroir

Ausgesuchte, alte Weinberge in "Eppan Berg" (450 - 600 MüM) mit 10 - 32-jährigen Rebstöcken

Geschichte

In den Spitzenweinen von Sanct Valentin bringt Kellermeister Jakob Gasser sein ganzes Können zum Ausdruck. Aus den besten Weinbergen der Kellerei St. Michael-Eppan komponiert er elegante, komplexe Weine, die sich durch eine ausgeprägte Mineralität und feinster Aromatik auszeichnen und von gutem Lagerungspotential geprägt sind.

Konsumhinweis

Spargel, helles Fleisch, Meeresfrüchte, Krustentiere vom Grill, Thunfisch-Carpaccio, regionaltypische Gerichte wie Schlutzkrapfen oder Spinat-Spätzli
Unser spezieller Tipp: Oktopus auf Kartoffel-Oliventartar

Technische Details

Traubensorten:	100% Pinot Blanc / Weissburgunder
Trinkreife:	- 2034
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2024	James Suckling	94/100
2023	Gambero Rosso	2.5/3
2023	Falstaff	92/100
2023	Wine Spectator	92/100
2022	Robert Parker	91/100