



★ SANCT VALENTIN ★

WEISSBURGUNDER SANCT VALENTIN 2021

Seit 2001 gehört der Weissburgunder zur Sanct Valentin-Spitzenlinie. Minimale Erträge aus sorgfältig gewählten Einzellagen bürgen dafür, dass aus der lang unterschätzten Traube ein lebendiger und kraftvoller Spitzen-Wein gekeltert wird. Im Holz ausgebaut, besticht er einerseits durch Kraft und Fülle, andererseits durch Klarheit und mineralische Finesse. Seine Langlebigkeit spricht für die außerordentliche Qualität.



goldgelb mit
grünlichen Reflexen



weiche Aromen von Apfel,
Melone und Vanille



samtig, frisch,
elegant und konzentriert

REBSORTE:
Weißburgunder

REBALTER:
10 bis 32 Jahre

ANBAUGEBIET:
Lage: ausgesuchte, alte Weinberge in „Eppan Berg“ (450-600m)
Exposition: Süd-Südost
Böden: Kalkschotterböden mit Lehm
Erziehungsform: Guyot

LESE:
Ende September bis Anfang Oktober, Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:
Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau eines Teiles (50%) auf der Hefe in Barrique-Tonneau. Der Rest wird im großen Eichenfass ausgebaut. Nach einem knappen Jahr werden beide Weine assembliert und reifen gemeinsam weitere acht Monate im Stahltank.

ERTRAG:
45 hl/ha

ANALYTISCHE DATEN:
Alkoholgehalt: 14 %
Säure: 5,25 gr/ltr

TRINKTEMPERATUR:
10-12°

GENUSSEMPFEHLUNG:
Exklusiver Begleiter, der ideal zu Fischgerichten wie beispielsweise Thunfisch-Carpaccio, Oktopus auf Kartoffel-Oliventartar, oder zu Meeresfrüchten wie gegrillte Scampi passt. Aber auch zu Spargel und hellem Fleisch. Er kombiniert sich aber auch zu regionaltypischen Gerichten wie Schlutzkrapfen oder Spinatspatzen.

LAGERUNG/POTENZIAL:
10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:
2020: 93+ Punkte Robert Parker, 94 Punkte Luca Maroni, 93 Punkte James Suckling, 92 Punkte Falstaff, 91 Punkte Vini di Veronelli
2019: 94 Punkte James Suckling, 94 Punkte Falstaff, 93 Punkte Robert Parker, 92 Punkte Vini di Veronelli
2018: 95 Punkte Luca Maroni, 94 Punkte Falstaff, 94 Punkte Intravino, 93+ Punkte Robert Parker, 93 Punkte James Suckling, 93 Punkte Vini di Veronelli



KELLEREI **ST. MICHAEL-EPPAN** CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it