



★ SANCT VALENTIN ★

SÜDTIROL DOC

PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN 2024

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.



kräftiges strohgelb



fruchtiger Duft nach
Apfel, Birne, feiner Vanille,
geröstetem Weißbrot und
Haselnuss



charakterstark, cremig,
kräftiger Körper,
angenehme Säure,
rauchige Nuancen

REBSORTE:

Pinot Grigio

REBALTER:

15 bis 32 Jahre

ANBAUGEBIET:

Lage: ausgesuchte Weinberge im Überetsch (420-600m)

Exposition: Südost, Südwest

Böden: Kalkschotterböden

Erziehungsform: Guyot

LESE:

Mitte bis Ende September; Lese und Traubenselektion von Hand.

AUSBAU:

Vergärung, biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Hefe im Barrique-Tonneau. Assemblage nach einem knappen Jahr und weitere Reifung für mindestens acht Monate im Betonfass.

ERTRAG:

45 hl/hl

ANALYTISCHE DATEN:

Alkoholgehalt: 14%

Säure: 5,40 gr/lt

TRINKTEMPERATUR:

10-12° C

GENUSSEMPFEHLUNG:

Wahres Multitalent, Allrounder und Rotweinersatz im Sommer.

Fischgerichte, rotes Fleisch, Gemüserisotto.

LAGERUNG/POTENTIAL:

10 Jahre und mehr

AUSZEICHNUNGEN:

2023: 96 Punkte Luca Maroni, 94 Punkte James Suckling, 93 Punkte Falstaff, 93 Punkte The Wine Journal, 91 Punkte Wine Spectator

2022: 4 Viti Vitae, 96 Punkte Luca Maroni, 93 Punkte James Suckling, 93 Punkte Falstaff, 91 Punkte The Wine Journal

2021: 96 Punkte Luca Maroni, 93 Punkte James Suckling, 92 Punkte Robert Parker, 92 Punkte Falstaff

2020: 96 Punkte Luca Maroni, 94 Punkte James Suckling, 92 Punkte Robert Parker, 92 Punkte Falstaff, 92 Punkte Vini di Veronelli



KELLEREI

ST. MICHAEL-EPPAN CANTINA

stmichael.it | office@stmichael.it