

SÜDTIROL EISACKTALER GEWÜRZTRAMINER DOC PRAEPOSITUS

Helles Goldgelb in der Farbe. Intensiver und eleganter Duft nach Orangen, Rosenblüten, Litschi, Ingwer und Koriander. Saftig und würzig, zugleich erfrischend, mineralisch und anregend.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	600 - 650 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Gewürztraminer
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000
Alter der Reben:	20 - 25 Jahre
Ertrag pro ha:	50 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Flaschenreife:	1 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Risotto mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen
- Garnelen mit leichter Currysoße und Basmatireis
- Hummer mit Vanilleschaum und Spargel

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	15,00% vol
Säure:	4,80 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,50 g/l
Restzucker:	5,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT