

SÜDTIROL EISACKTALER GRÜNER VELTLINER DOC PRAEPOSITUS

Mittleres Goldgelb in der Farbe. Vielschichtige Aromen von reifen Äpfeln, Quitten, Honig und Kümmel. Kraftvoll und herzhaft am Gaumen mit saftiger Frucht und intensiver Würze, die an Anis und Pfeffer erinnert.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	650 - 700 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6000
Alter der Reben:	10 - 15 Jahre
Ertrag pro ha:	60 hl
Vinifikation:	2/3 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/3 in Eichenfässern zu 30 hl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	12 Monate
Flaschenreife:	6 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	12 Jahre

Speiseempfehlung:

- Geräucherter Saibling auf Rohnen (Rote Bete)- Carpaccio
- Gebeizter Lachs mit Schnittlauchsoße und Kartoffelrösti
- Gefüllter Lambraten mit Knoblauch

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	14,00% vol
Säure:	6,10 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,60 g/l
Restzucker:	2,00 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA