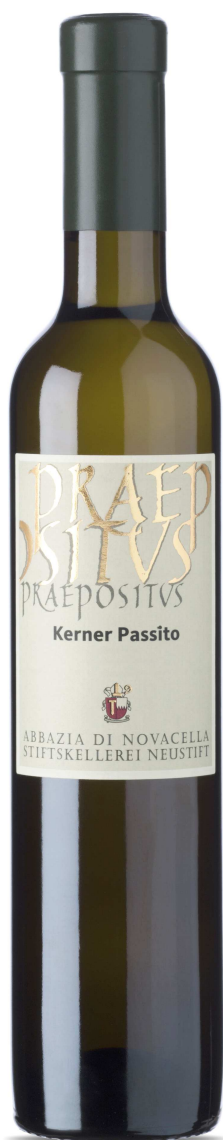


# SÜDTIROL EISACKTALER KERNER PASSITO DOC PRAEPOSITUS

Leuchtendes, funkelndes Goldgelb. Intensiver Duft nach Akazienhonig, eingelegten Aprikosen, Birnenkompott und Ananas. Ein konzentrierter Wein mit angenehmer Säure und eleganter Struktur.



Produktionsgebiet:	Neustift
Meereshöhe:	650 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Südwest
Rebsorte:	Kerner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	5.000
Alter der Reben:	20 Jahre
Ertrag pro ha:	15 hl
Vinifikation:	Gärung im Edelstahl für 2 - 3 Monate, Reifung im Edelstahl
Gärtemperatur:	ca. 20 °C
Lagerungsdauer:	12 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	12 Jahre

## Speiseempfehlung:

- Marillenknoedel in mit Erdbeersauce
- Kastaniencreme in der Walnusshippe
- Gorgonzola piccante mit Löwenzahnhonig

## Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	10,00% vol
Säure:	6,50 g/l
Restzucker:	180,00 g/l



KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA