

SÜDTIROL EISACKTALER KERNER DOC PRAEPOSITUS

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Aromen nach reifem Pfirsich, getrockneten Aprikosen, Orangenschale, Ingwer und Holunderblüten. Saftig und kraftvoll mit zarter Fruchtsüße im Nachhall.



Produktionsgebiet:	Neustift und Raas
Meereshöhe:	650 - 750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Kerner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000
Alter der Reben:	15 - 20 Jahre
Ertrag pro ha:	60 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Flaschenreife:	1 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Nocken mit Almkäse und Wildkräuter
- Gänseleberterrinen mit eingelegten Aprikosen
- Ente kross gebraten mit Orangensoße und gebratener Polenta

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	14,50% vol
Säure:	6,50 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,50 g/l
Restzucker:	4,00 g/l



ABBZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT