

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:	6000
Alter der Reben:	15 - 20 Jahre
Ertrag pro ha:	60 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	10 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

Speiseempfehlung:

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

Analytische Daten Jahrgang 2019

Alkoholgehalt:	14,00% vol
Säure:	6,80 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,40 g/l
Restzucker:	3,00 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA