

SÜDTIROLER MOSCATO ROSA DOC PRAEPOSITUS

Funkelndes Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Duftrosen, eingelegte Feigen, Weinbergspfirsich, dunkle Walbeeren, Bitterschokolade und Kaffee. Erfrischende Beerenfrucht, feine Süße, anregende Würze.



Produktionsgebiet:	Girlan (Eppan)
Meereshöhe:	350 m
Bodenbeschaffenheit:	Lockerer Moränenschutt auf porphyrischem Untergrund
Ausrichtung:	Süd
Rebsorte:	Moscato Rosa
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	5.000
Alter der Reben:	10 Jahre
Ertrag pro ha:	15 hl
Vinifikation:	Maischegärung für 5 Tage, anschließendes Pressen und Weitergärung in Edelstahl bis die gewünschte Zuckergradation erreicht ist. Reifung im Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	9 Monate
Flaschenreife:	6 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	9 Jahre

Speiseempfehlung:

- Desserts auf Fruchtbasis wie z. B. Apfelstrudel (Mürbteig), Crostata
- Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern
- Hirschmedaillons im Kräutermantel mit Blaukraut

Analytische Daten Jahrgang 2017

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	5,30 g/l
Restzucker:	80,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT