

# OMNES DIES MITTERBERG IGT

Der Omnes Dies ist leicht, frisch und fruchtig. Grüngelb in der Farbe. Pfirsich, Muskatnuss und Agrumen an der Nase; sehr erfrischend und saftig am Gaumen. Ein typischer Sommerwein.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	700 - 900 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Cuvée
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	80 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 9° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

## Speiseempfehlung:

- Salat mit gebratenen Garnelen
- Wildkräutersalat mit Honig glasiertem Ziegenkäse
- Melone mit Südtiroler Speck

## Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	12,00% vol
Säure:	5,40 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	19,80 g/l
Restzucker:	2,70 g/l

## Jahgangsbericht 2020:

Nach einem schneereichen Winter begann der Austrieb verhältnismäßig früh. Dank des milden Wetters gab es aber keine Probleme mit Frühjahrsfrost. Der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite, die Temperaturen waren durchschnittlich, es gab keine extremen Wetterereignisse und die Niederschlagsmenge war ebenfalls mittel. Erntebeginn war am 14. September, 10 Tage früher als normalerweise. Der Spätsommer und der Herbst waren etwas niederschlagsreicher mit geringeren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht als üblich. Um trotzdem gesundes Traubenmaterial ernten zu können, wurden die Erntetermine etwas vorgezogen, bereits Mitte Oktober war die Lese abgeschlossen.

Entsprechend zeigen sich die Weine des aktuellen Jahrganges: feingliedrig, frisch und fruchtig mit moderatem Alkohol und ansprechender Säure, ähnlich dem Jahrgang 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**