

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:	50% Müller Thurgau, 50% Goldmuskateller
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:

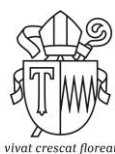
- Salat mit gebratenen Garnelen
- Wildkräutersalat mit Honig glasiertem Ziegenkäse
- Melone mit Südtiroler Speck

Analytische Daten Jahrgang 2021

Alkoholgehalt:	12,00% vol
Säure:	5,60 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	19,40 g/l
Restzucker:	2,70 g/l

Jahrgangsbericht 2021:

Das Jahr 2021 begann mit viel Schnee. Durch die kühlen Temperaturen im März und April trieben die ersten Reben erst Ende April aus, das Wachstum war durch die kühlen Temperaturen im Mai aber weiterhin gebremst. Somit begann die Blüte erst in der 2. Junihälfte und damit rund 2 Wochen später als im Durchschnitt. Der Juni und der Juli waren überdurchschnittlich feucht und warm, was uns in der Landwirtschaft vor große Herausforderungen stellte. Glücklicherweise war der Sommerausklang trocken und sonnig und auch im September gab es stabiles Hochdruckwetter und so konnte, rund 10 Tage später als üblich, am 26. September mit der Ernte begonnen. Kühle Nächte und warme Tage sorgten während der gesamten Lesezeit für durchwegs gesundes Traubenmaterial mit durchschnittlicher Gradation und überdurchschnittlichen Säurewerten.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**