

SÜDTIROL EISACKTALER PINOT GRIGIO DOC

Ein vollmundiger, eleganter Weißwein; gelbgrün bis strohgelb in der Farbe; zarter Duft nach Honig, Birnen und Bananen. Kräftig und nussig am Gaumen mit ausgewogenem Abgang.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	600 - 700 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Pinot Grigio
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	70 hl
Vinifikation:	3/4 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/4 in Eichenfässern zu 30 hl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 10° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Wildterrinen mit Feldsalat und Walnussöldressing
- Kartoffelteigtaschen mit Frischkäsefüllung
- Heilbutt in der Sesamkruste gebraten mit Grauburgunder-Schalottensoße

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	13,50% vol
Säure:	6,00 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,00 g/l
Restzucker:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT