

SÜDTIROLER 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 2020

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	5,70 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	21,70 g/l
Restzucker:	1,20 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
ABBAZIA DI NOVACELLA**