

SÜDTIROLER PINOT NERO RISERVA DOC PRAEPOSITUS

Rubinrot mit aufhellenden Rändern. Sauerkirsch- und Cassisnoten. Duft nach Waldboden, Zimt und Nelke. Elegant und verführerisch mit anregender Säure und samtiger Struktur.



Produktionsgebiet:	Girlan (Eppan)
Meereshöhe:	380 m
Bodenbeschaffenheit:	Lockerer Moränenschutt auf porphyrischem Untergrund
Ausrichtung:	Nord
Rebsorte:	Blauburgunder
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	5000
Alter der Reben:	20 - 25 Jahre
Ertrag pro ha:	45 hl
Vinifikation:	Maischegärung für ca. 15 Tage im Edelstahl mit kontrollierter Tresterflutung; 10% Ganztrauben; Säureabbau und Reifung für 24 Monate in französischem Barrique und Tonneaux (1/3 neu)
Gärtemperatur:	max. 28° C
Lagerungsdauer:	24 Monate
Flaschenreife:	12 Monate
Serviertemperatur:	14° - 16° C
Lagerfähigkeit:	24 Jahre

Speiseempfehlung:

- Lammrücken in Kräuterkruste mit Rosmarinsoße
- Geschmorte Rindswange mit grünen Bohnen
- Ge grillter Lachs mit Artischocken-Tomatenragout

Analytische Daten Jahrgang 2017

Alkoholgehalt:	14,00% vol
Säure:	5,20 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	34,50 g/l
Restzucker:	1,50 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA