

# SÜDTIROL EISACKTALER GEWÜRZTRAMINER DOC PRAEPOSITUS

Helles Goldgelb in der Farbe. Intensiver und eleganter Duft nach Orangen, Rosenblüten, Litschi, Ingwer und Koriander. Saftig und würzig, zugleich erfrischend, mineralisch und anregend.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	600 - 650 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Gewürztraminer
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000
Alter der Reben:	20 - 25 Jahre
Ertrag pro ha:	50 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	10 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

## Speiseempfehlung:

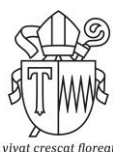
- Risotto mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen
- Garnelen mit leichter Currysoße und Basmatireis
- Hummer mit Vanilleschaum und Spargel

## Analytische Daten Jahrgang 2021

Alkoholgehalt:	14,50% vol.
Säure:	4,60 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,30 g/l
Restzucker:	3,50 g/l

## Jahgangsbericht 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**