

# SÜDTIROL EISACKTALER GRÜNER VELTLINER DOC PRAEPOSITUS

Mittleres Goldgelb in der Farbe. Vielschichtige Aromen von reifen Äpfeln, Quitten, Honig und Kümmel. Kraftvoll und herzhaft am Gaumen mit saftiger Frucht und intensiver Würze, die an Anis und Pfeffer erinnert.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	650 - 700 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Grüner Veltliner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6000
Alter der Reben:	10 - 15 Jahre
Ertrag pro ha:	60 hl
Vinifikation:	2/3 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/3 in Eichenfässern zu 30 hl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	12 Monate
Flaschenreife:	12 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	12 Jahre

## Speiseempfehlung:

- Geräucherter Saibling auf Rohren (Rote Bete)-Carpaccio
- Gebeizter Lachs mit Schnittlauchsoße und Kartoffelrösti
- Gefüllter Lambraten mit Knoblauch

## Analytische Daten Jahrgang 2019

Alkoholgehalt:	13,50% vol
Säure:	6,20 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	21,90 g/l
Restzucker:	2,50 g/l

## Jahgangsbericht 2019:

Die schwierigen Witterungsumstände machten es 2019 den Weinbauern nicht besonders einfach. Umso wichtiger war gewissenhaftes und fleißiges Arbeiten im Weinberg. Die Frostnacht im Mai und der Hagelschlag im August stellten die Vegetation im Weinberg auf eine harte Probe.

Die Weinlese verlief dann aber bei herrlichen Herbstwetter mit warmen Tagen und kalten Nächten sehr gut. Insgesamt ergab sich somit eine niedrigere Erntemenge als 2018, jedoch von außergewöhnlicher Qualität. „2019 ist ein Jahrgang, welcher unser Terroir widerspiegelt. Die Weine präsentieren sich sehr fruchtig und sortentypisch, mit frischer und angenehmer Säure“, – so die Einschätzung unseres Kellermeisters Celestino Lucin.



**KLOSTER NEUSTIFT  
ABBZIA DI NOVACELLA**