

SÜDTIROL EISACKTALER KERNER DOC PRAEPOSITUS

Helles Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Aromen nach reifem Pfirsich, getrockneten Aprikosen, Orangenschale, Ingwer und Holunderblüten. Saftig und kraftvoll mit zarter Fruchtsüße im Nachhall.



Produktionsgebiet:	Neustift und Raas
Meereshöhe:	650 - 750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Kerner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6000
Alter der Reben:	15 - 20 Jahre
Ertrag pro ha:	60 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	10 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

Speiseempfehlung:

- Nocken mit Almkäse und Wildkräuter
- Gänseleberterrinen mit eingelegten Aprikosen
- Ente kross gebraten mit Orangensoße und gebratener Polenta

Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	14,00% vol
Säure:	6,20 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,10 g/l
Restzucker:	2,20 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
ABBZIA DI NOVACELLA**