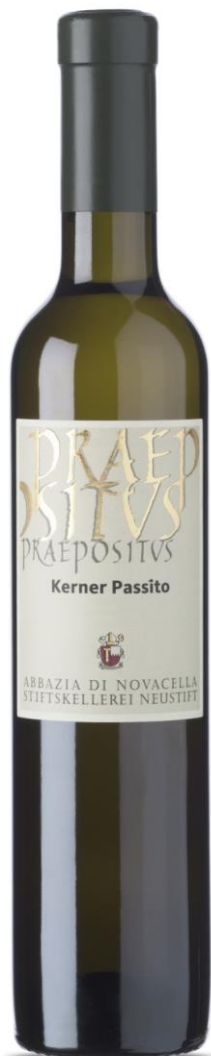


SÜDTIROL EISACKTALER KERNER PASSITO DOC PRAEPOSITUS

Leuchtendes, funkelndes Goldgelb. Intensiver Duft nach Akazienhonig, eingelegten Aprikosen, Birnenkompott und Ananas. Ein konzentrierter Wein mit angenehmer Säure und eleganter Struktur.



Produktionsgebiet:	Neustift
Meereshöhe:	650 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Südwest
Rebsorte:	Kerner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	5000
Alter der Reben:	20 Jahre
Ertrag pro ha:	15 hl
Vinifikation:	Gärung im Edelstahl für 2 - 3 Monate, Reifung im Edelstahl
Gärtemperatur:	ca. 20 °C
Lagerungsdauer:	12 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	12 Jahre

Speiseempfehlung:

- Marillenkügelchen mit Erdbeersauce
- Kastaniencreme in der Walnusschale
- Gorgonzola piccante mit Löwenzahnhonig

Analytische Daten Jahrgang 2019

Alkoholgehalt:	10,00% vol
Säure:	6,20 g/l
Restzucker:	166,00 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**