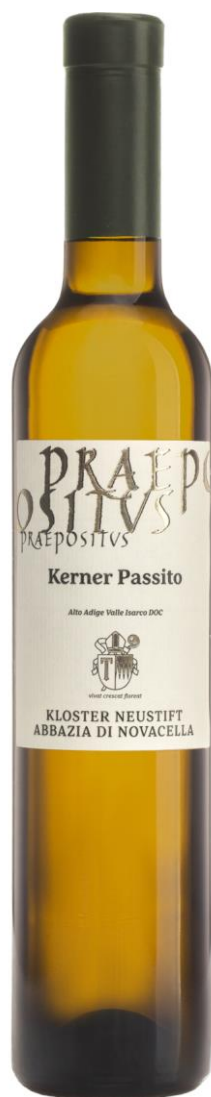


SÜDTIROL EISACKTALER KERNER PASSITO DOC PRAEPOSITUS

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:

- Marillenknoedel in mit Erdbeersauce
- Kastaniencreme in der Walnusshippe
- Gorgonzola piccante mit Löwenzahnhonig

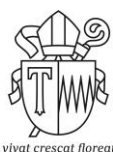
Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	11,50% vol.
Säure:	6,10 g/l
Restzucker:	162,00 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**