

# SÜDTIROLER MOSCATO ROSA DOC PRAEPOSITUS

Funkelndes Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Duftrosen, eingelegte Feigen, Weinbergspfirsich, dunkle Walbeeren, Bitterschokolade und Kaffee. Erfrischende Beerenfrucht, feine Süße, anregende Würze.



Produktionsgebiet:	Girlan (Eppan)
Meereshöhe:	350 m
Bodenbeschaffenheit:	Lockerer Moränenschutt auf porphyrischem Untergrund
Ausrichtung:	Süd
Rebsorte:	Moscato Rosa
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	5000
Alter der Reben:	10 Jahre
Ertrag pro ha:	15 hl
Vinifikation:	Maischegärung für 5 Tage, anschließendes Pressen und Weitergärung in Edelstahl bis die gewünschte Zuckergradation erreicht ist. Reifung im Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	9 Monate
Flaschenreife:	14 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	9 Jahre

## Speiseempfehlung:

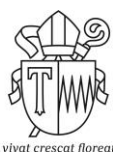
- Desserts auf Fruchtbasis wie z. B. Apfelstrudel (Mürbteig), Crostata
- Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern
- Hirschmedaillons im Kräutermantel mit Blaukraut

## Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	12,00% vol.
Säure:	5,90 g/l
Restzucker:	129,00 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**