

SÜDTIROL EISACKTALER RIESLING DOC PRAEPOSITUS

Funkelndes Goldgelb. Kraftvoll; Orangen, Pfirsich, getrocknete Aprikosen, kandierte Ananas und Honig in der Nase. Fruchtig, saftig mit rassisger Säure und zarter Fruchtsüße.



| | |
|----------------------|---|
| Produktionsgebiet: | Brixner Talkessel |
| Meereshöhe: | 650 - 750 m |
| Bodenbeschaffenheit: | Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit |
| Ausrichtung: | Süd, Süd-West |
| Rebsorte: | Rheinriesling |
| Erziehungsform: | Guyot |
| Reben/ha: | 6000 |
| Alter der Reben: | 10 - 15 Jahre |
| Ertrag pro ha: | 55 hl |
| Vinifikation: | Gärung und Reifung in Edelstahl |
| Gärtemperatur: | 17° C |
| Lagerungsdauer: | 12 Monate |
| Flaschenreife: | 6 Monate |
| Serviertemperatur: | 10° - 12° C |
| Lagerfähigkeit: | 12 Jahre |

Speiseempfehlung:

- Kastanien-Gnocchi mit Kaninchenragout
- Hühnerkeule süß-sauer mit Duftreis
- Carpaccio vom Wolfsbarsch mit Limonenwürfel und Olivenöl

Analytische Daten Jahrgang 2019

| | |
|-----------------------|------------|
| Alkoholgehalt: | 13,00% vol |
| Säure: | 7,20 g/l |
| Zuckerfreier Extrakt: | 26,30 g/l |
| Restzucker: | 5,50 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**