

# SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC PRAEPOSITUS

Helles Goldgelb mit grünen Reflexen. Viel Mineralität in Verbindung mit Aromen von grüner Paprika, Brennessel, Grapefruit, Holunderblüten und Stachelbeere. Kraftvoll, anregend, würzig mit salzigem Nachhall.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel und Girlan (Eppan)
Meereshöhe:	350 - 420 m 650 - 750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6000
Alter der Reben:	10 - 20 Jahre
Ertrag pro ha:	60 hl
Vinifikation:	2/3 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/3 in Eichenfässern zu 30 hl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	10 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

## Speiseempfehlung:

- Knödelsoufflé mit Pfifferlingsauce
- Geräucherter Lachs mit Artischockengemüse
- Lasagne mit Büffelmozzarella

## Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	6,20 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,60 g/l
Restzucker:	3,10 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**