

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 Gírlan (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:	6.000
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 2021

Alkoholgehalt:	13,00% vol.
Säure:	7,20 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,40 g/l
Restzucker:	2,20 g/l

Jahgangsbericht 2021:

Das Jahr 2021 begann mit viel Schnee. Durch die kühlen Temperaturen im März und April trieben die ersten Reben erst Ende April aus, das Wachstum war durch die kühlen Temperaturen im Mai aber weiterhin gebremst. Somit begann die Blüte erst in der 2. Junihälfte und damit rund 2 Wochen später als im Durchschnitt. Der Juni und der Juli waren überdurchschnittlich feucht und warm, was uns in der Landwirtschaft vor große Herausforderungen stellte. Glücklicherweise war der Sommerausklang trocken und sonnig und auch im September gab es stabiles Hochdruckwetter und so konnte, rund 10 Tage später als üblich, am 26. September mit der Ernte begonnen. Kühle Nächte und warme Tage sorgten während der gesamten Lesezeit für durchwegs gesundes Traubenmaterial mit durchschnittlicher Gradation und überdurchschnittlichen Säurewerten.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**