

SÜDTIROL EISACKTALER SYLVANER DOC PRAEPOSITUS

Helles funkelndes Goldgelb mit deutlichen grünen Reflexen. Reife Birnen, Aprikosen, Holunderblüten und Koriander. Saftig mit anregender Mineralität und Würze. Langanhaltend, mit einem eleganten Abgang.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	650 - 750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Sylvaner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000
Alter der Reben:	15 - 20 Jahre
Ertrag pro ha:	55 hl
Vinifikation:	60% des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 30% in Akazienfässern zu 30 hl. Der restliche Teil gärt und reift in französischem Barrique
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	10 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

Speiseempfehlung:

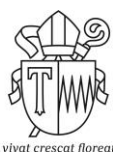
- Carpaccio vom Lamm mit gegrilltem Spargel
- Ricotta-Ravioli mit Basilikumsoße
- Perlhuhn mit Orangenbutter

Analytische Daten Jahrgang 2021

Alkoholgehalt:	13,50% vol.
Säure:	5,80 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,80 g/l
Restzucker:	1,50 g/l

Jahrgangsbericht 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 Sommerausklaung 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**