

SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC

Ein besonders einprägsamer Weißwein, grünlich bis hellgelb in der Farbe; Duft erinnert an Holunder, Brennnessel und Paprika. Erfrischend und lebendig am Gaumen, mit angenehmer Fülle und einer mineralisch, saftigen Würze.



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-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	70 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 10° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

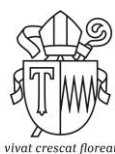
- Carpaccio vom Thunfisch mit Kapern, Olivenöl und gegrilltem Brot
- Spinatspätzle mit Schinken-Rahmsauce
- Terrine vom Grillgemüse mit Kräutertopfen

Analytische Daten Jahrgang 2021

Alkoholgehalt:	13,00% vol.
Säure:	6,60 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	20,90 g/l
Restzucker:	1,90 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**