

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 2019

Alkoholgehalt:	13,50% vol
Säure:	6,50 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	23,40 g/l
Restzucker:	2,60 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA