

SÜDTIROL EISACKTALER SYLVANER DOC

Ein elegant - kräftiger Weißwein, grüngelb bis strohgelb in der Farbe; frisch, mit angenehmen Fruchtnoten nach reifem Apfel, reifer Birne und Honigmelone. Kräftig und mineralisch am Gaumen, saftiger Abgang.



Produktionsgebiet:	Brixner Talkessel
Meereshöhe:	650 - 750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-Ost, Süd-West
Rebsorte:	Sylvaner
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000 – 7.000
Ertrag pro ha:	70 hl
Vinifikation:	3/4 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, 1/4 in Akazienfässern zu 50 hl
Gärtemperatur:	17° - 19° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Serviertemperatur:	8° - 10° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Eisacktaler Tris (zweierlei Knödel und Schlutzkrapfen)
- Salat von grünem und weißem Spargel mit Meeresfrüchten
- Weißer Spargel mit Bozner Soße

Analytische Daten Jahrgang 2020

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	5,70 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,10 g/l
Restzucker:	1,90 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**