

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:	2/3 des Mostes gärt und reift in Edelstahl, knapp 1/3 in Akazienfässern zu 30 hl. Ein kleiner Teil (ca 5%) gärt und reift in französischem Barrique
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Flaschenreife:	1 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

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

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	14,00% vol
Säure:	6,30 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,00 g/l
Restzucker:	2,00 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT