



AUGUSTINER CHORHERRENSTIFT NEUSTIFT - ABBAZIA DI NOVACELLA

SÜDTIROL EISACKTALER PINOT GRIGIO (RULÄNDER)

Ein vollmundiger, eleganter Weißwein; gelbgrün bis strohgelb in der Farbe; zarter Duft nach Honig, Birnen und Bananen. Kräftig und nussig am Gaumen mit ausgewogenem Abgang.

WEINBRIEF



Produktionsgemeinden	Brixen, Vahrn, Natz-Schabs
Meereshöhe	600 - 750 m.
Bodenbeschaffenheit	Schottriger Moränenboden
Ausrichtung	Süd- Südwest
Neigung	25-40 %
Rebsorte	Ruländer
Erziehungsform	Guyot
Reben/ha	6000 - 7000
Ertrag pro ha	50 hl
Erntezeit	Anfang Oktober
Gärbehälter	2/3 der Gärung und Reifung in Edelstahl. 1/3 gärt in 30 hl Eichenfässern
Gärtemperatur	ca. 20° C
Verwendete Hefen	Natürliche + Reinzuchthefen
Lagerungsdauer	6 Monate

Analytische Daten Jahrgang 2017

Alkoholgehalt	13,0 %
Säure	5,8 g/l
Zuckerfreier Extrakt	23,0 g/l
Restzucker	2,0 g/l



Pinot Grigio - Ruländer

Speiseempfehlungen

Hervorragender Aperitifwein, passt zu leichten Vorspeisen, zu Fisch- und Zwiebelsuppen, gebackenen und gegrillten Fisch und Geflügel.