

SÜDTIROLER MOSCATO ROSA DOC PRAEPOSITUS

Funkelndes Granatrot mit ziegelroten Reflexen. Duftrosen, eingelegte Feigen, Weinbergspfirsich, dunkle Walbeeren, Bitterschokolade und Kaffee. Erfrischende Beerenfrucht, feine Süße, anregende Würze.



Produktionsgebiet:	Girlan (Eppan)
Meereshöhe:	350 m
Bodenbeschaffenheit:	Lockerer Moränenschutt auf porphyrischem Untergrund
Ausrichtung:	Süd
Rebsorte:	Moscato Rosa
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	5.000
Alter der Reben:	10 Jahre
Ertrag pro ha:	15 hl
Vinifikation:	Maischegärung für 5 Tage, anschließendes Pressen und Weitergärung in Edelstahl bis die gewünschte Zuckergradation erreicht ist. Reifung im Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	9 Monate
Flaschenreife:	14 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	9 Jahre

Speiseempfehlung:

- Desserts auf Fruchtbasis wie z. B. Apfelstrudel (Mürbteig), Crostata
- Schokoladetörtchen mit flüssigem Kern
- Hirschmedaillons im Kräutermantel mit Blaukraut

Analytische Daten Jahrgang 2019

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	5,80 g/l
Restzucker:	103,00 g/l

Jahgangsbericht 2019:

Die schwierigen Witterungsumstände machten es 2019 den Weinbauern nicht besonders einfach. Umso wichtiger war gewissenhaftes und fleißiges Arbeiten im Weinberg. Die Frostnacht im Mai und der Hagelschlag im August stellten die Vegetation im Weinberg auf eine harte Probe.

Die Weinlese verlief dann aber bei herrlichen Herbstwetter mit warmen Tagen und kalten Nächten sehr gut. Insgesamt ergab sich somit eine niedrigere Erntemenge als 2018, jedoch von außergewöhnlicher Qualität. „2019 ist ein Jahrgang, welcher unser Terroir widerspiegelt. Die Weine präsentieren sich sehr fruchtig und sortentypisch, mit frischer und angenehmer Säure“, – so die Einschätzung unseres Kellermeisters Celestino Lucin.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBAZIA DI NOVACELLA**