

SÜDTIROL EISACKTALER MÜLLER THURGAU DOC PRAEPOSITUS

Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen. Aromen von grünem Apfel, weißer Melone, Zitrusfrüchten und Kräutern. Frisch und würzig mit anregender Säure und langem Abgang.



Produktionsgebiet:	Elvas
Meereshöhe:	750 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Südwest
Rebsorte:	Müller Thurgau
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6.000
Alter der Reben:	15 Jahre
Ertrag pro ha:	60 hl
Vinifikation:	Gärung und Reifung in Edelstahl
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	6 Monate
Flaschenreife:	1 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	6 Jahre

Speiseempfehlung:

- Schinken – Käse Cannelloni mit Bechamelsauce
- Bachforelle nach Müllerin Art
- Frischkäsepraline an Feldsalat

Analytische Daten Jahrgang 2018

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	6,60 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,50 g/l
Restzucker:	1,50 g/l



ABBAZIA DI NOVACELLA
STIFTSKELLEREI NEUSTIFT