

SÜDTIROL EISACKTALER PINOT GRIGIO DOC PRAEPOSITUS

Leuchtendes Goldgelb. Birne, Apfel, Honig, Quitte, Vanille und Bisquit. Am Gaumen weich und kraftvoll, saftig und würzig. Langer, salziger Abgang.



Produktionsgebiet:	Neustift und Raas
Meereshöhe:	650 - 700 m
Bodenbeschaffenheit:	Leichte, schottrige Moränenböden mit Glimmerschiefer, Paragneis und Quarzit
Ausrichtung:	Süd, Süd-West
Rebsorte:	Pinot Grigio
Erziehungsform:	Guyot
Reben/ha:	6000
Alter der Reben:	10 - 15 Jahre
Ertrag pro ha:	55 hl
Vinifikation:	Die Hälfte des Mostes gärt und reift in Eichenfässern zu 30 hl, die Hälfte in französischem Barrique
Gärtemperatur:	17° C
Lagerungsdauer:	10 Monate
Flaschenreife:	2 Monate
Serviertemperatur:	10° - 12° C
Lagerfähigkeit:	10 Jahre

Speiseempfehlung:

- Risotto mit frischen Steinpilzen
- Gegrillter Wolfsbarsch mit gefüllten Zucchini
- Cordon bleu mit Röstkartoffeln

Analytische Daten Jahrgang 2019

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	6,70 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	24,90 g/l
Restzucker:	2,50 g/l



KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA