

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 2020

Alkoholgehalt:	13,00% vol
Säure:	5,50 g/l
Zuckerfreier Extrakt:	22,50 g/l
Restzucker:	1,80 g/l

Jahgangsbericht 2020:

Nach einem schneereichen Winter begann der Austrieb verhältnismäßig früh. Dank des milden Wetters gab es aber keine Probleme mit Frühjahrsfrost. Der Sommer zeigte sich von seiner besten Seite, die Temperaturen waren durchschnittlich, es gab keine extremen Wetterereignisse und die Niederschlagsmenge war ebenfalls mittel. Erntebeginn war am 14. September, 10 Tage früher als normalerweise. Der Spätsommer und der Herbst waren etwas niederschlagsreicher mit geringeren Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht als üblich. Um trotzdem gesundes Traubenmaterial ernten zu können, wurden die Erntetermine etwas vorgezogen, bereits Mitte Oktober war die Lese abgeschlossen.

Entsprechend zeigen sich die Weine des aktuellen Jahrganges: feingliedrig, frisch und fruchtig mit moderatem Alkohol und ansprechender Säure, ähnlich dem Jahrgang 2019.



**KLOSTER NEUSTIFT
ABBZIA DI NOVACELLA**